

Breville®

The Juice & Blend
Instruction Booklet



Juice & Blend
Instruction Book - Livret d'instructions
BJB840XL

CONGRATULATIONS

On the purchase of your new
Breville Juice & Blend

- 4 Breville recommends safety first
- 7 **Use as a Juice Extractor**
- 8 Know your Breville Juice Extractor
- 10 Assembling the Juice Extractor
- 13 Operating the Juice Extractor
- 17 Disassembling the Juice Extractor
- 20 Cleaning the Juice Extractor
- 22 Juice Extractor Troubleshooting

- 27 **Use as a Blender**
- 28 Know your Breville Blender
- 30 Assembling the Blender
- 33 Operating the Blender
- 37 Disassembling the Blender
- 39 Cleaning the Blender
- 41 Blending tips
- 43 Blender Troubleshooting

- 47 Recipes
- 69 One year limited warranty

We at Breville are very safety conscious. We design and manufacture consumer products with the safety of you, our valued customer, foremost in mind. In addition, we ask that you exercise a degree of care when using any electrical appliance and adhere to the following precautions:

IMPORTANT SAFEGUARDS



READ ALL INSTRUCTIONS

- Carefully read all instructions before operating the appliance for the first time and save for future reference.
- Remove and safely discard any packaging materials and promotional labels before using the appliance for the first time.
- To eliminate a choking hazard for young children, remove and safely discard the protective cover fitted to the power plug of this appliance.
- To protect against electrical shock, do not immerse the power cord, power plug or motor base in water or any other liquid.
- Always use the appliance on a dry, level surface.
- Do not use the appliance on a sink drain board.
- Do not place the appliance near the edge of a bench or table during operation. Vibration during operation may cause the appliance to move.
- Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch any other source of heat.
- Unwind the power cord fully before use.
- Do not allow the power cord to hang over the edge of a table or counter, touch hot surfaces or become knotted.
- Always ensure the appliance is completely assembled before connecting to the power outlet and operating. The appliance will not turn on unless properly assembled. Follow the instructions provided in this book.
- Always make sure the safety locking bar is securely in place before the motor is turned on. Do not unfasten the safety locking bar while the appliance is in operation.
- Always avoid contact with moving parts.
- Strictly follow the care and cleaning instructions described in this book.
- This appliance is for household use only. Do not use the appliance for anything other than its intended purpose as described in this book. Do not use outdoors. Do not use in moving vehicles or boats.
- The use of attachments not sold or recommended by Breville may cause fire, electric shock or injury.
- Do not leave the appliance unattended when in use.

BREVILLE RECOMMENDS SAFETY FIRST

- Regularly inspect the power cord, power plug and actual appliance for any damage. Do not operate if damaged in any way or after the appliance malfunctions. Immediately cease use of the appliance and visit www.Breville.com or call Breville Customer Service on 1-866-BREVILLE for replacement, repair or adjustment.
- For any maintenance other than cleaning, visit www.Breville.com or call Breville Customer Service at 1-866-BREVILLE.

WHEN USING THE APPLIANCE AS A JUICE EXTRACTOR

- Do not operate the juice extractor without the pulp container in place
- Do not use the juice extractor if the rotating filter basket is damaged.
- Do not touch the small sharp teeth and blades in the center of the filter basket.
- Do not touch the blade in the feed chute.
- Do not push produce into the feed chute with your fingers. Always use the food pusher provided.
- Do not load feed chute with food before the motor is running.
- Do not juice stone fruit unless seeds and/or stones have been removed.
- Always switch the juice extractor off after each use. Ensure the motor stops completely and unplug the power cord from the wall outlet before attempting to move the appliance, before cleaning, disassembling, assembling and when storing the appliance.
- This appliance is not intended for use without the pulp container attached to juicer and juicer cover. Please see assembly instructions for proper placement.

NOTE

The maximum rating is based on the juice extractor attachment which draws the greatest power.



WARNING

Super wide feed chute. Do not place hands or foreign objects down feed chute, always use food pusher provided.

WHEN USING THE APPLIANCE AS A BLENDER

- Do not place hands in the blending jug unless the appliance is disconnected from the power outlet. A spatula may be used but only when the blender is not running.
- Always operate the blender with the blender jug lid in place.
- Do not use the blender for any purpose other than food or beverage preparation.
- Do not process boiling liquids. Let the liquid cool slightly before placing in the blending jug. Remove the inner lid from the blender jug lid before blending.
- Always switch the blender off after each use. Ensure the motor stops completely and unplug the power cord from the wall outlet before attempting to move the appliance, before cleaning, disassembling, assembling and when storing the appliance.



WARNING

Blender blades are sharp. Handle carefully.

BREVILLE ASSIST™ PLUG

Your Breville appliance comes with a unique Assist™ Plug, conveniently designed with a finger hole in the power plug for easy and safe removal from the wall outlet. For safety reasons it is recommended you plug your Breville appliance directly into its own electrical outlet on a dedicated circuit separate from other appliances. If the electric circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not function properly. Use in conjunction with a power strip or extension cord is not recommended.

SHORT CORD INSTRUCTIONS

Your Breville appliance is fitted with a short power supply cord as a safety precaution to prevent personal injury or property damage resulting from pulling, tripping or becoming entangled with a longer cord. Do not allow children to use or be near this appliance without close adult supervision. Longer detachable power strips or extension cords are not recommended but may be used if care is exercised. If an extension cord is used, (1) the marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, (2) the cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally and (3) the extension cord must include a 3-prong grounding plug.

**FOR HOUSEHOLD USE ONLY
SAVE THESE INSTRUCTIONS**

**USE AS A
JUICE EXTRACTOR**

KNOW YOUR BREVILLE JUICE EXTRACTOR

- A. Food Pusher
- B. Juicer Cover with Feed Chute
- C. Pulp Container
- D. Juicing Speed Guide
- E. Filter Basket
- F. Filter Bowl Surround
- G. Motor Drive Coupling
- H. Motor Base
- I. Safety Locking Arm
- J. START | OFF button and speed control dial
- K. OVERLOAD RESET button (underside of the Motor Base)
- L. Juicing Jug Lid
- M. 40oz (1.2L) Juicing Jug
- N. Nylon Cleaning Brush

ASSEMBLING

your Breville Juice Extractor

ASSEMBLING THE JUICE EXTRACTOR

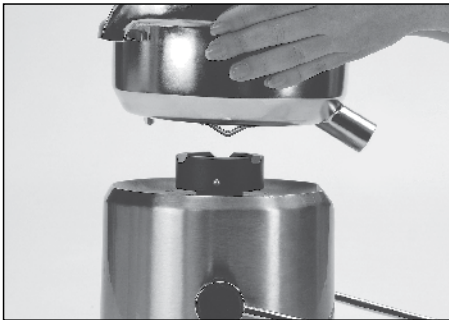
ASSEMBLING THE JUICE EXTRACTOR

Before using the Juice Extractor for the first time, remove and safely discard any packaging material and promotional labels. Ensure the power cord is unplugged from the wall outlet.

Wipe the Motor Base with a damp cloth. Dry thoroughly.

Wash the Filter Bowl Surround, Filter Basket, Juicer Cover, Food Pusher, Juice Jug, Juice Jug Lid and Pulp Container in warm soapy water with a soft cloth or nylon brush. Rinse and dry thoroughly. Alternatively, place these parts, excluding the Food Pusher, in the dishwasher.

1. Place the Motor Base on a flat dry surface such as a bench top. Ensure the power cord is unplugged from the wall outlet.
2. Place the Filter Bowl Surround on top of the Motor Base.



3. Align the arrows on the Filter Basket with the arrows on the Motor Drive Coupling and push down until it clicks into place. Ensure the Filter Basket is fitted securely inside the Filter Bowl Surround and onto the Motor Base.

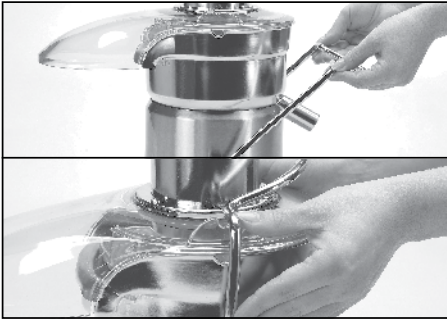


4. Lower the Juicer Cover, positioning the rim within the Filter Bowl Surround.



ASSEMBLING THE JUICE EXTRACTOR

5. Raise the Safety Locking Arm and lock into the two grooves on either side of the Juicer Cover. The Safety Locking Arm should now be in a vertical position.



6. Slide the Food Pusher down the Feed Chute by aligning the groove in the Food Pusher with the small protrusion on the inside top of the Feed Chute.



7. Place the Pulp Container into position by tilting slightly.

Tip:

- To minimize clean up, place a plastic freezer bag (or plastic grocery bag) into the Pulp Container to collect the pulp.



8. Place the provided Juice Jug under the spout on the right hand side. Ensure the Juice Jug Lid is used to avoid any splatter.

NOTE

A glass could also be used to collect juice.



OPERATING

your Breville Juice Extractor

OPERATING THE JUICE EXTRACTOR

OPERATING THE JUICE EXTRACTOR

1. Wash and prepare your selection of fruit and/or vegetables :

Fruits with hard or inedible skins such as citrus fruit, melons and kiwi fruit should be peeled before juicing. Pineapple can be juiced with or without the rind removed.

Fruits with pits, hard seeds or stones such as nectarines, peaches, mangoes, apricots, plums and cherries must be pitted before juicing.

2. Ensure the Juice Extractor is correctly assembled with the Safety Locking Arm securely locked into the vertical position and the Juice Jug under the spout.

NOTE

As a safety precaution, the Juice Extractor will not operate if the Safety Locking Arm is not securely locked into the vertical position.

3. Plug the power cord into a 110/120V wall outlet. The START | OFF button surround will illuminate.

NOTE

The button surround will illuminate for 2 minutes before entering stand-by mode. To re-activate the Juice Extractor out of stand-by mode, press or turn the START | OFF button.

FOOD TO BE JUICED	Speed
Apples	5
Apricots (stone removed)	2
Beets (cleaned, trimmed)	5
Blueberries	1
Broccoli	4
Brussel sprouts (trimmed)	5
Cabbage	4
Carrot	5
Cauliflower	4
Celery	5
Cucumber, soft skinned	4
Fennel	5
Grapes (seedless)	1
Kiwi fruit (peeled)	2
Mangoes (peeled, stone removed)	2
Melons (peeled)	1
Nectarines (stone removed)	2
Oranges (peeled)	3
Peaches (stone removed)	2
Pears hard (stalks removed)	5
Pears soft (stalks removed)	2
Pineapple	5
Plums (stone removed)	2
Raspberries	1
Tomatoes	1
Watermelon (peeled)	1

OPERATING THE JUICE EXTRACTOR

4. Rotate the START | OFF button to the desired speed. Use the speed selector table on page 14 as a guide for juicing different fruit and vegetables. For your convenience, a juicing speed guide is also printed on the inside of the Pulp Container.

NOTE

The SMOOTHIE, ICE and PULSE settings can only be selected when the appliance is assembled as a blender.

5. Push the START | OFF button. With the motor running, place food into the Feed Chute.



IMPORTANT:

Do not load the Feed Chute with food until the motor is running.

6. Using the Food Pusher, gently guide food down the Feed Chute. Do not exert excess pressure. To extract the maximum amount of juice, always push the Food Pusher down slowly.

Tips:

- A small amount of lemon juice can be added to the fruit and/or vegetables to inhibit browning.
 - When juicing herbs, sprouts or leafy green vegetables, either wrap them together to form a bundle or juice them in the middle of a combination of ingredients on low speed to obtain the best extraction. If only juicing herbs or leafy green vegetables, the juice yield will be low due to the nature of centrifugal juicing. It is advised to juice them with a combination of other fruits and vegetables.
7. As fruits and vegetables are processed, juice will flow into the Juice Jug and the separated pulp will accumulate in the Pulp Container.
8. Immediately after each use, use the provided nylon brush to thoroughly clean the fine mesh holes of the Filter Basket and rinse the remaining removable parts under running water. For more cleaning information, refer to 'Cleaning the Juice Extractor' on page 20.

NOTE

The Pulp Container can be emptied during juicing by turning the Juice Extractor off and then carefully removing the Pulp Container. Replace the empty Pulp Container into position before continuing to juice. Do not allow the Pulp Container to over-fill as this may affect the operation of the appliance.

OPERATING THE JUICE EXTRACTOR

The Breville Juice & Blend is fitted with protection devices as a safety precaution to prevent both personal injury and damage to the appliance.

OVERLOAD PROTECTION

This protection device safeguards against overloading the motor with excessive loads.

If overloading occurs, the Overload Protection will automatically de-activate the motor. When this occurs, unplug the power cord from the wall outlet and press the OVERLOAD RESET button found on the underside of the Motor Base. This will reset the Overload Protection, enabling you to reconnect the power cord to the wall outlet and recommence normal use.

OVERHEAT PROTECTION

This protection device safeguards against overheating of the motor with excessive loads.

If overheating occurs, the START | OFF button surround will flash red and the Overheat Protection will automatically de-activate the motor. When this occurs, unplug the power cord from the wall outlet and allow the appliance to cool for at least 15 minutes. Then reconnect the power cord to the wall outlet and recommence normal use.

ELECTRONIC PROTECTION

This protection device will automatically de-activate the motor if the motor is stalled.

If the motor stalls, the START | OFF button surround will flash red and the Electronic Protection will automatically de-activate the motor. When this occurs, unplug the power cord from the wall outlet and clear the Feed Chute. Either too much food is being processed at one time or the pieces are not small enough. Try trimming food, cutting food into smaller pieces of even size and/or processing a smaller amount per batch. Then reconnect the power cord to the wall outlet and recommence normal use.

DISASSEMBLING

your Breville Juice Extractor

DISASSEMBLING THE JUICE EXTRACTOR

DISASSEMBLING THE JUICE EXTRACTOR

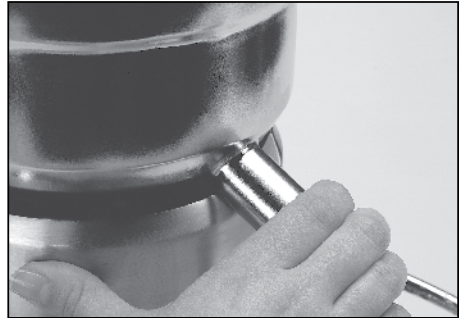
1. Ensure the Juice Extractor is turned off and the power cord is unplugged from the wall outlet.
2. Grip the handle around the top rim of the Pulp Container, then pivot the bottom of the Pulp Container away from the Juice Extractor.
3. Pull the Safety Locking Arm downwards and over the grooves on either side of the Juicer Cover.



4. Remove the Food Pusher from the Feed Chute.
5. Lift the Juicer Cover off the Filter Bowl Surround.



6. To remove the Filter Bowl Surround, hold the Motor Base then turn the Filter Bowl Surround by the Juice Spout. The Filter Bowl Surround should lift off the Motor Base with the Filter Basket still in place.

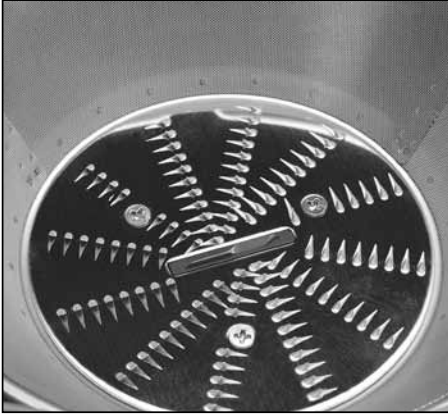


7. To remove the Filter Basket from the Filter Bowl Surround, turn the Filter Bowl Surround upside down over the sink.



⚠ WARNING

The Filter Basket contains a titanium reinforced cutting disc with ultra sharp blades and teeth. Do not touch blades and teeth when handling the Filter Basket.



CLEANING

your Breville Juice Extractor

CLEANING THE JUICE EXTRACTOR

Always ensure that the power cord is unplugged from the wall outlet before cleaning, disassembling or assembling and storing the appliance.

1. Immediately after each use, use the provided nylon brush to thoroughly clean the fine mesh holes of the Filter Basket. Brush the inside of the Filter Basket under running water, holding it up towards a light to ensure the fine mesh holes are not blocked. If the holes are blocked, soak the Filter Basket in hot water with 10% lemon juice to loosen the blocked holes. Alternatively, immediately after each use, wash the Filter Basket in the dishwasher then allow to air dry.

Tips:

- If the Filter Basket cannot be cleaned immediately after use, soak the Filter Basket in hot soapy water immediately after juicing is complete. If pulp is left to dry on the Filter Basket, it may clog the fine mesh holes, thereby lessening the effectiveness of the Juice Extractor.
- Do not soak the Filter Basket in bleach.



WARNING

The Filter Basket contains a titanium reinforced cutting disc with ultra sharp blades and teeth. Do not touch blades and teeth when handling the Filter Basket.

2. Wash the Filter Bowl Surround, Juicer Cover, Food Pusher, Juice Jug, Juice Jug Lid and Pulp Container in warm soapy water with the provided nylon brush or a soft cloth. Rinse and dry thoroughly. Alternatively, place these parts, excluding the Food Pusher, in the dishwasher.

NOTE

Do not wash the Food Pusher in the dishwasher.

Tips:

- Discoloration of the plastic parts may occur with strongly colored fruit and vegetables. To help prevent this, wash parts immediately after use.
 - If discoloration does occur, the plastic parts can be soaked in 10% lemon juice and water or they can be cleaned with a non abrasive cleaner.
3. Wipe the Motor base with a soft damp cloth and dry thoroughly. Do not use abrasive scouring pads or cleaners when cleaning the Motor Base as these may scratch the surface. Wipe any excess food particles from the power cord.

TROUBLESHOOTING

your Breville Juice Extractor

JUICE EXTRACTOR TROUBLESHOOTING

PROBLEM	EASY SOLUTION
Juice Extractor will not work or suddenly switches off during juicing	<ul style="list-style-type: none">• Check that the power plug is securely inserted into wall outlet.• Insert the power plug into an independent outlet.• Insert the power plug into a different outlet.• Reset the circuit breaker if necessary.• Ensure the indicator on the START OFF button is aligned directly with the desired speed. The juicer may slow down and automatically stop if the indicator is incorrectly aligned.• Ensure the Safety Locking Arm is in the upright position and is securely locked into the two grooves on either side of the Juicer Cover (see page 12).• The Overload Protection may have automatically de-activated the motor. Unplug the power cord from the wall outlet and press the OVERLOAD RESET button found on the underside of the Motor Base. This will reset the Overload Protection, enabling you to reconnect the power cord to the wall outlet and recommence normal use (see page 16).• The Overheat Protection may have automatically de-activated the motor. Unplug the power cord from the wall outlet and allow the appliance to cool for at least 15 minutes. Insufficient cooling time may result in the motor de-activating again. After sufficient cooling time, reconnect the power cord to the wall outlet and recommence normal use (see page 16).• The Electronic Protection may have automatically de-activated the motor. Unplug the power cord from the wall outlet and clear the Feed Chute. Either too much food is being processed at one time or the pieces are not small enough. Try trimming food, cutting food into smaller pieces of even size and/or processing a smaller amount per batch. Then reconnect the power cord to the wall outlet and recommence normal use (see page 16).

JUICE EXTRACTOR TROUBLESHOOTING

PROBLEM	EASY SOLUTION
<p>Motor appears to stall when juicing</p>	<ul style="list-style-type: none"> • The Electronic Protection device will automatically de-activate the motor if the motor is stalled. Unplug the power cord from the wall outlet and clear the Feed Chute. Either too much food is being processed at one time or the pieces are not small enough. Try trimming food, cutting food into smaller pieces of even size and/or processing a smaller amount per batch. Then reconnect the power cord to the wall outlet and recommence normal use (see page 16). • Ensure the motor is running before loading the Feed Chute with food. • Wet pulp can build up under the Juicer Cover if the juicing action is too vigorous. Stop the juicing process and remove the power cord from the wall outlet. Clean the Juicer Cover, Filter Bowl Surround and Filter Basket. Reconnect the power cord to the wall outlet and recommence juicing with a slower juicing action by pushing the Food Pusher down more slowly. • Hard fruits and vegetables will put excess strain onto the motor if a low speed is selected. Refer to the speed selector table on page 14 to determine the recommended speed for the selected fruits and vegetables.
<p>Excess pulp building up in the mesh of the Filter Basket</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Stop the juicing process and remove the power cord from the wall outlet. Clean the Juicer Cover, Filter Bowl Surround and Filter Basket. Reconnect the power cord to the wall outlet and recommence juicing. Try alternating soft and hard fruits and vegetables, starting with the softer textured ingredients on low speed then changing to high speed for harder textured ingredients. This assists in extracting the maximum amount of juice by clearing the Filter Basket between ingredients.

JUICE EXTRACTOR TROUBLESHOOTING

PROBLEM	EASY SOLUTION
<p>Very wet pulp and reduced juice extraction</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Juice with a slower juicing action by pushing the Food Pusher down more slowly. • Stop the juicing process and remove the power cord from the wall outlet. Use the provided nylon brush to thoroughly clean the fine mesh holes of the Filter Basket. Brush the inside of the Filter Basket under running water, holding it up towards a light to ensure the fine mesh holes are not blocked. If the holes are blocked, soak the Filter Basket in hot water with 10% lemon juice to loosen the blocked holes. Alternatively, wash the Filter Basket in the dishwasher. Cleaning the Filter Basket will remove excess fiber build up (from juicing the fruit or vegetables) which could be inhibiting the juice flow.
<p>I cannot select the SMOOTHIE, ICE or PULSE settings</p>	<ul style="list-style-type: none"> • These settings can only be selected when the appliance is assembled as a blender.
<p>Juice leaks between the rim of the Juicer Cover and the Filter Bowl Surround</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Juice with a slower juicing action by pushing the Food Pusher down more slowly. • Fruit and vegetables with a high water content, for example tomatoes and watermelon, should be juiced on low speed. • Ensure the Juice Extractor is correctly assembled (see page 12). The rim of the Juicer Cover should be securely positioned within the Pulp Container and Filter Bowl Surround.
<p>Juice sprays out too fast from the Juice Spout</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Juice with a slower juicing action by pushing the Food Pusher down more slowly.

JUICE EXTRACTOR TROUBLESHOOTING

PROBLEM	EASY SOLUTION
Red light flashing	<ul style="list-style-type: none">• The Overheat Protection may have automatically de-activated the motor. If this occurs, the START OFF button surround will flash red. Unplug the power cord from the wall outlet and allow the appliance to cool for at least 15 minutes. Insufficient cooling time may result in the motor de-activating again. After sufficient cooling time, reconnect the power cord to the wall outlet and recommence normal use (see page 16).• The Electronic Protection may have automatically de-activated the motor. If this occurs, the START OFF button surround will flash red. Unplug the power cord from the wall outlet and clear the Feed Chute. Either too much food is being processed at one time or the pieces are not small enough. Try trimming food, cutting food into smaller pieces of even size and/or processing a smaller amount per batch. Then reconnect the power cord to the wall outlet and recommence normal use (see page 16).

USE AS A BLENDER

KNOW YOUR BREVILLE BLENDER



KNOW YOUR BREVILLE BLENDER

- A. Inner Lid
- B. Lid with Breville Assist™
ring-pull removal
- C. 51oz (1.5L) Blender Jug
- D. Removable Silicon Gasket
- E. Removable Blade Assembly
- F. Blade Removal Tool
- G. Motor Drive Coupling
- H. Motor Base
- I. Safety Locking Arm
- J. START | OFF button and speed
control dial
- K. OVERLOAD RESET button
(underside of the Motor Base)

ASSEMBLING

your Breville Blender

ASSEMBLING THE BLENDER

ASSEMBLING THE BLENDER

Before using the Blender for the first time, remove and safely discard any packaging material and promotional labels. Ensure the power cord is unplugged from the wall outlet.

Wipe the Motor Base with a damp cloth. Dry thoroughly.

Wash the Lid, Inner Lid, Blender Jug, Removable Silicone Gasket and Removable Blade Assembly (see Disassembling the Blender, page 37) in warm, soapy water with a soft cloth. Rinse and dry thoroughly.

Alternatively:

- Fill the Blender Jug halfway with warm (not hot) water and add 1-2 drops of dishwashing liquid. Place the Blender Jug on the Motor Base. Select speed 1/MIX and run the Blender for 10-20 seconds. Remove the Blender Jug and discard the contents. Rinse the Blender Jug with warm water until clean. Dry thoroughly.

OR

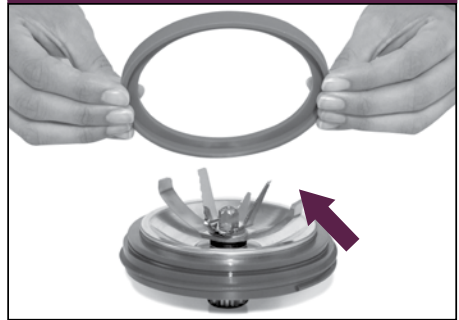
- Place these parts in the dishwasher on a normal cycle. The Removable Silicone Gasket and Removable Blade Assembly should be removed from the Blender Jug and placed on the top shelf of the dishwasher with the Lid and Inner Lid. The Blender Jug should be turned upside down (with the jug spout facing downwards) to prevent the dishwasher's heating element from damaging the Blender Jug base.
1. Place the Motor Base on a flat dry surface such as a bench top. Ensure the power cord is unplugged from the wall outlet.

2. With the raised rim of the Removable Silicone Gasket facing downwards, place the Gasket onto the Blade Assembly and push down until it clicks into place.

WARNING

Be careful when handling the blending blades as they are sharp. Mishandling of the blades may cause injury.

Place raised rim downwards into Blade Assembly.



ASSEMBLING THE BLENDER

3. Insert the Blade Assembly into the Blender Jug base (see Fig. 1) and turn clockwise until securely locked into position. Keep rotating until tight, ensuring the aligning arrow symbol ▼ is within the 'SEAL' graphic (Fig. 2). This will ensure a tight seal.

NOTE

The Blade Assembly can be tightened by hand or with the provided Blade Removal Tool. Turn clockwise.



Fig. 1



Fig. 2

5. With the Blender Jug handle to the left, place the Blender Jug on top of the Motor Base.



6. Raise the Safety Locking Arm and lock into the two grooves on either side of the Blender Jug base. The Safety Locking Arm should now be in a vertical position.



7. Place the Lid firmly into position on top of the Blender Jug and insert the Inner Lid by turning clockwise until securely locked into position.



OPERATING

your Breville Blender

OPERATING THE BLENDER

OPERATING THE BLENDER

1. Ensure the Blender is correctly assembled with the Safety Locking Arm securely locked into the vertical position.

NOTE

As a safety precaution, the Blender will not operate if the Safety Locking Arm is not securely locked into the vertical position.

2. Add food or liquid to the Blender Jug ensuring not to exceed the 'MAX' line. When filled at or near the 'MAX' line, ensure to place one hand on the Lid to avoid displacement during operation.

NOTE

If any liquid appears around the top of the Motor Base, ensure the Blender is turned off before removing the Blender Jug from the Motor Base. Immediately dry the Motor Base with a soft cloth or paper towel to absorb the liquid and check that the Removable Silicon Gasket and Removable Blade Assembly are correctly assembled (see Assembling the Blender, page 31 step 2).

3. Place the Lid firmly into position on top of the Blender Jug and insert the Inner Lid by turning clockwise until securely locked into position.

NOTE

The Lid features a patented ring-pull removal. The ring-pull design allows the Lid to be easily removed with a simple leverage action, yet fit tightly onto the Blender Jug to avoid displacement during operation.



4. Plug the power cord into a 110/120V wall outlet. The START | OFF button surround will illuminate..

NOTE

The button surround will illuminate for 2 minutes before entering stand-by mode. To re-activate the Blender out of stand-by mode, press or turn the START | OFF button.

5. Rotate the START | OFF button to the desired speed. For your convenience, a blending speed guide is printed on the stainless steel collar of the Blender Jug.

OPERATING THE BLENDER

6. Push the START | OFF button. If necessary, the 1oz (30ml) Inner Lid can be used to measure and add ingredients while blending. Remove the Inner Lid and add ingredients while on speeds 1/MIX, 2/CHOP or 3/BLEND. When operating at higher speeds; with a Blender Jug filled at or near the 'MAX' line; or with hot contents; stop the Blender before adding ingredients.

NOTE

If speed 1-5 is selected, the Blender will automatically stop blending after 60 seconds. This is a safety feature and prevents over-processing. If necessary, restart the Blender by pushing the START | OFF button.

In addition to the 5 speed settings, the Blender features 3 additional settings:

SMOOTHIE and ICE settings

- These are pre-programmed cycles which automatically adjust the blending times and speeds to optimize blending results. Rotate the START | OFF button to the SMOOTHIE or ICE setting then push to start. The pre-programmed cycle will commence then automatically switch off. You may notice the blending speed change mid-cycle, this is normal.
- Process up to one standard ice cube tray or 12-14 standard ice cubes at one time. The type of ice used will affect the consistency of the crushed ice. To create even, powdery snow for icy drinks and cocktails, use the ICE setting and large, solid, dry ice that has come straight from the freezer (22°F / -5.6°C, or below). Small, slightly melted or hollow ice may result in a coarser ice, perfect for use as a base for fresh oysters.

PULSE setting

- For ingredients that require short bursts of power, such as thick or coarse mixtures, select the PULSE setting. Rotate the START | OFF button to the PULSE setting. Press the START | OFF button each time you want to pulse the mixture.
- To stop blending at any time, press the START | OFF button. Lower the Safety Locking Arm and ensure the blades have completely stopped before removing the Blender Jug from the Motor Base.

NOTE

If necessary, turn the Blender off and ensure the blades have completely stopped before using a plastic spatula to occasionally stir or scrape down the sides of the Blender Jug. Replace the Lid before recommencing blending. Do not use metal utensils as these may damage the blades or Blender Jug.

8. After each use, remove the Blade Assembly with the Silicon Gasket still in place, from the Blender Jug. Disassemble the Silicon Gasket from the Blade Assembly. Wash the Blender Jug, Lid, Inner Lid, Removable Silicon Gasket and Removable Blade in warm soapy water or in the dishwasher (see Cleaning the Blender, page 39). Alternatively, immediately fill the Blender Jug halfway with warm (not hot) water and add 1-2 drops of dishwashing liquid. Place the Blender Jug on the Motor Base. Select speed 1/MIX and run the Blender for 10-20 seconds. Remove the Blender Jug and discard the contents. Rinse the Blender Jug with warm water until clean.

OPERATING THE BLENDER

The Breville Juice & Blend is fitted with protection devices as a safety precaution to prevent both personal injury and damage to the appliance.

OVERLOAD PROTECTION

This protection device safeguards against overloading the motor with excessive loads.

If overloading occurs, the Overload Protection will automatically de-activate the motor. When this occurs, unplug the power cord from the wall outlet and press the OVERLOAD RESET button found on the underside of the Motor Base. This will reset the Overload Protection, enabling you to reconnect the power cord to the wall outlet and recommence normal use.

OVERHEAT PROTECTION

This protection device safeguards against overheating of the motor with excessive loads.

If overheating occurs, the START | OFF button surround will flash red and the Overheat Protection will automatically de-activate the motor. When this occurs, unplug the power cord from the wall outlet and allow the appliance to cool for at least 15 minutes. Then reconnect the power cord to the wall outlet and recommence normal use.

ELECTRONIC PROTECTION

This protection device will automatically de-activate the motor if the motor is stalled.

If the motor stalls, the START | OFF button surround will flash red and the Electronic Protection will automatically de-activate the motor. When this occurs, unplug the power cord from the wall outlet. Either too much food is being blended at one time or the pieces are not small enough. Try removing a portion of the mixture, cutting food into smaller pieces of even size and/or processing a smaller amount per batch. For best results the food should be chopped into pieces no larger than 3/4 inch (2cm). Then reconnect the power cord to the wall outlet and recommence normal use.

DISASSEMBLING

your Breville Blender

DISASSEMBLING THE BLENDER

DISASSEMBLING THE BLENDER

1. Ensure the Blender is turned off and the power cord is unplugged from the wall outlet.
2. Pull the Safety Locking Arm downwards and over the grooves on either side of the Blender Jug base.



3. Remove the Blender Jug from the Motor Base.
4. Remove the Blade Assembly (with the Silicon Gasket still in place) from the Blender Jug base by turning counterclockwise. The stainless steel collar of the Blender Jug is not removable.



NOTE

If the Blade Assembly is difficult to remove by hand, insert the provided Blade Removal Tool into the Blade Assembly base and turn counterclockwise.



WARNING

Be careful when handling the blending blades as they are sharp. Mishandling of the blades may cause injury.

5. Remove the Silicon Gasket from the Blade Assembly.



CLEANING

your Breville Blender

CLEANING THE BLENDER

Always ensure that the power cord is unplugged from the wall outlet before cleaning, disassembling or assembling and storing the appliance. Pull the Safety Locking Arm downwards and over the grooves on either side of the Blender Jug base.

1. Immediately after each use, wash the Lid, Inner Lid, Blender Jug, Removable Silicon Gasket and Removable Blade Assembly (see Disassembling the Blender, page 37) in warm, soapy water with a soft cloth. To remove strong odors, for example, from garlic, fish and some vegetables, soak the disassembled parts for 10 minutes in warm soapy water. Then wash with a mild detergent and a cleaning brush. Rinse and dry thoroughly.

Alternatively:

- Immediately fill the Blender Jug halfway with warm (not hot) water and add 1-2 drops of dishwashing liquid. Place the Blender Jug on the Motor Base. Select speed 1/MIX and run the Blender for 10-20 seconds. Remove the Blender Jug and discard the contents. Rinse the Blender Jug with warm water until clean. Dry thoroughly.

OR

- Immediately place these parts in the dishwasher on a normal cycle. Remove the Blade Assembly with the Silicon Gasket still in place, from the Blender Jug. Disassemble the Silicon Gasket from the Blade Assembly and place both parts on the top shelf of the dishwasher with the Lid and Inner Lid. The Blender Jug should be turned upside down (with the jug spout facing downwards) to prevent the dishwasher's heating element from damaging the Blender Jug base.



WARNING

Be careful when handling the blending blades as they are sharp. Mishandling of the blades may cause injury.

2. Wipe the Motor base with a soft damp cloth and dry thoroughly. Do not use abrasive scouring pads or cleaners when cleaning the Motor Base as these may scratch the surface. Wipe any excess food particles from the power cord.

BLENDING TIPS

for your Breville Blender

BLENDING TIPS

- Use low speeds (1-3 - MIX, CHOP and BLEND) for emulsions such as mayonnaise, dressings and marinades.
- Use high speeds (4-5 - LIQUIFY and PUREE) for pureeing soups and aerating liquids.
- Use the SMOOTHIE setting for drink making using both liquid and solid ingredients.
- Use the ICE setting for ice crushing. Process up to one standard ice cube tray or 12-14 standard ice cubes at one time. The type of ice used will affect the consistency of the crushed ice. To create even, powdery snow for icy drinks and cocktails, use large, solid, dry ice that has come straight from the freezer (22°F / -5.6°C, or below). Small, slightly melted or hollow ice may result in a coarser ice, perfect for use as a base for fresh oysters.
- Use the PULSE setting for foods that only require short bursts of power such as chopping nuts.
- Use the 1oz (30ml) Inner Lid to measure and add ingredients while blending. Remove the Inner Lid and add ingredients while on speeds 1/MIX, 2/CHOP or 3/BLEND. When operating at higher speeds; with a Blender Jug filled at or near the 'MAX' line; or with hot contents - stop the Blender before adding ingredients.
- Make sure all foods are cut into cubes, approx. 3/4 inch squares (2cm) to achieve an even result.
- Thick mixtures puree more efficiently if the Blending Jug is 1/4 to 1/2 full.
- When using several ingredients, place liquid ingredients in the Blender Jug before solid ingredients, unless specified in the recipe.
- Do not use the Blender to mix dense, heavy mixtures like dough or mash potatoes. Other, less thick but heavy mixtures may be blended, however depending on the foods being processed, may activate one of the motor protection devices as a safety precaution (see page 36). For this reason, we recommend that heavy mixtures are only blended for 30 second intervals before turning off the Blender and stirring the ingredients with a plastic spatula. For normal blending tasks, we recommend only blending for up to 1 minute intervals to prevent overprocessing.
- Do not operate the Blender without the Lid in position.
- Do not fill the Blender Jug above the 'MAX' line. When filled at or near the 'MAX' line, ensure to place one hand on the Lid to avoid displacement during operation.
- Do not place any objects, other than food or liquid, into the Blender Jug while the motor is running.
- Do not place boiling ingredients into the Blender Jug. Allow ingredients to cool slightly. Select speed 1/MIX initially, then increase to a higher speed if necessary.
- Do not use the Blender Jug to store food.

TROUBLESHOOTING

your Breville Blender

BLENDER TROUBLESHOOTING

PROBLEM	EASY SOLUTION
<p>Blender will not work or suddenly switches off during blending</p>	<ul style="list-style-type: none">• Check that the power plug is securely inserted into wall outlet.• Insert the power plug into an independent outlet.• Insert the power plug into a different outlet.• Reset the circuit breaker if necessary.• Ensure the indicator on the START OFF button is aligned directly with the desired speed. The blender may slow down and automatically stop if the indicator is incorrectly aligned.• Ensure the Safety Locking Arm is in the upright position and is securely locked into the two grooves on either side of the Blender Jug base (see page 32).• The Overload Protection may have automatically de-activated the motor. Unplug the power cord from the wall outlet and press the OVERLOAD RESET button found on the underside of the Motor Base. This will reset the Overload Protection, enabling you to reconnect the power cord to the wall outlet and recommence normal use (see page 36).• The Overheat Protection may have automatically de-activated the motor. Unplug the power cord from the wall outlet and allow the appliance to cool for at least 15 minutes. Insufficient cooling time may result in the motor de-activating again. After sufficient cooling time, reconnect the power cord to the wall outlet and recommence normal use (see page 36).• The Electronic Protection may have automatically de-activated the motor. Unplug the power cord from the wall outlet. Either too much food is being blended at one time or the pieces are not small enough. Try removing a portion of the mixture, cutting food into smaller pieces of even size and/or processing a smaller amount per batch. For best results the food should be chopped into pieces no larger than 3/4 inch (2cm). Then reconnect the power cord to the wall outlet and recommence normal use (see page 36).

BLENDER TROUBLESHOOTING

PROBLEM	EASY SOLUTION
<p>Motor appears to stall</p>	<ul style="list-style-type: none"> One of the protection devices will be activated if the motor stalls from overloading or overheating. Unplug the power cord from the wall outlet. Either too much food is being blended at one time or the pieces are not small enough. Try trimming food, cutting food into smaller pieces of even size and/or processing a smaller amount per batch. You may even need to remove a portion of the mixture from the Blender Jug before reconnecting the power cord to the wall outlet and recommencing normal use (see page 36).
<p>Food is unevenly chopped</p>	<ul style="list-style-type: none"> Either too much food is being chopped at one time or the pieces are not small enough. Try cutting food into smaller pieces of even size and/or processing a smaller amount per batch. For best results the food should be chopped into pieces no larger than 3/4 inch (2cm).
<p>Food is chopped too fine or is watery</p>	<ul style="list-style-type: none"> The food has been over-processed. Use the PULSE setting or process for a shorter time.
<p>Food sticks to blade</p>	<ul style="list-style-type: none"> Too much food is being blended at one time. Unplug the power cord from the wall outlet and remove a portion of the mixture with a plastic spatula before recommencing normal use. The mixture being blended is very thick. Thick mixtures blend more efficiently if the Blending Jug is 1/4 to 1/2 full. You may need to unplug the power cord from the wall outlet and use a plastic spatula to occasionally stir or scrape down the sides of the Blender Jug.
<p>Ice is not chopping to desired consistency</p>	<ul style="list-style-type: none"> Use the ICE setting for ice crushing. Process up to one standard ice cube tray or 12-14 standard ice cubes at one time. The type of ice used will affect the consistency of the crushed ice. To create even, powdery snow for icy drinks and cocktails, use large, solid, dry ice that has come straight from the freezer (22°F / -5.6°C, or below). Small, slightly melted or hollow ice may result in a coarser ice, perfect for use as a base for fresh oysters.

BLENDER TROUBLESHOOTING

PROBLEM	EASY SOLUTION
<p>Blender Jug is leaking</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Unplug the power cord from the wall outlet before removing the Blender Jug from the Motor Base. Check that the Removable Silicon Gasket is securely attached to the Blade Assembly. Then insert the Blade Assembly into the Blender Jug base and turn clockwise until tight (see Assembling the Blender, page 31-32).
<p>Blender Jug smells</p>	<ul style="list-style-type: none"> • To remove strong odors, for example, from garlic, fish and some vegetables, disassemble the Blender Jug (see Disassembling the Blender, page 37) and soak the parts for 10 minutes in warm soapy water. Then wash with a mild detergent and a cleaning brush. Rinse and dry thoroughly. • Always ensure the Blender Jug is thoroughly cleaned immediately after each use (see Cleaning the Blender, page 39).
<p>Red light flashing</p>	<ul style="list-style-type: none"> • The Overheat Protection may have automatically de-activated the motor. If this occurs, the START OFF button surround will flash red. Unplug the power cord from the wall outlet and allow the appliance to cool for at least 15 minutes. Insufficient cooling time may result in the motor de-activating again. After sufficient cooling time, reconnect the power cord to the wall outlet and recommence normal use (see page 36). • The Electronic Protection may have automatically de-activated the motor. If this occurs, the START OFF button surround will flash red. Unplug the power cord from the wall outlet. Either too much food is being blended at one time or the pieces are not small enough. Try removing a portion of the mixture, cutting food into smaller pieces of even size and/or processing a smaller amount per batch. For best results the food should be chopped into pieces no larger than 3/4 inch (2cm). Then reconnect the power cord to the wall outlet and recommence normal use (see page 36).
<p>Blender stops blending after 60 seconds</p>	<ul style="list-style-type: none"> • If speed 1-5 is selected, the Blender will automatically stop blending after 60 seconds. This is a safety feature and prevents over-processing. If necessary, restart the Blender by pushing the START OFF button.

RECIPES

using the Breville Juice & Blend

PINEAPPLE AND MANGO SHAKE

Makes 4 servings

INGREDIENTS

- 8oz (250g) pineapple chunks
- 2 oranges, peel and pith removed, cut in half
- 1 large ripe mango (about 12oz/375g), peeled, stoned and cubed
- ½ ripe banana, peeled and cut in pieces
- ½ cup (4 fl oz/125ml) milk or soy milk
- 6 ice cubes

METHOD

1. Using the juicer attachment, feed the pineapple chunks and oranges through the juice extractor's feed tube.
2. Using the blender attachment, process the pineapple/orange juice, mango, milk, banana and ice cubes for about 1 minute on the SMOOTHIE setting or until mixture is smooth.
3. Pour the shake evenly into 4 chilled glasses. Serve immediately.

FRUIT SALAD SMOOTHIE

Makes 4 servings

INGREDIENTS

- 2 oranges, peel and pith removed, cut in half
- 1lb (500g), cubed watermelon, rind and seeds removed
- 8oz (250g), cubed cantaloupe
- 1 kiwi fruit, peeled and cut in half
- 16 seedless green grapes
- 4 ripe strawberries, hulled
- 6 ice cubes

METHOD

1. Using the juicer attachment, feed the oranges, watermelon, cantaloupe, kiwi fruit and grapes through the juice extractor's feed tube.
2. Using the blender attachment, process the mixed fruit juice, strawberries and ice for about 1 minute on the SMOOTHIE setting or until mixture is smooth.
3. Pour the smoothie evenly into 4 chilled glasses. Serve immediately.

BLUEBERRY AND COCONUT SMOOTHIE

Makes 3 servings

INGREDIENTS

- 8oz (250g) ripe strawberries, hulled and cut half
- 4oz (125g) fresh or defrosted frozen blueberries
- ½ ripe banana, peeled and roughly chopped
- ½ cup (4 fl oz/125ml) coconut milk
- ½ cup (4oz/125g) coconut or vanilla ice cream
- ½ cup (4oz/125g) cold water
- 6 ice cubes

METHOD

1. Using the juicer attachment, feed the strawberries through the juice extractor's feed tube.
2. Using the blender attachment, process the strawberry juice, blueberries, banana, coconut milk, ice cream, water and ice cubes for about 2 minutes on speed 4/ LIQUIFY or until mixture is smooth.
3. Pour the smoothie evenly into 3 chilled glasses. Serve immediately.

NOTE

Blender automatically shuts-off after 1 minute of use to prevent over-processing. Press the START | STOP button to activate the blender for an additional 1 minute cycle.

WATERMELON MARTINI

WATERMELON ICE CUBES

Makes 28 ice cubes

INGREDIENTS

1lb (500g) watermelon, rind and seeds removed and cut in pieces

½ lemon, peel and pith removed

METHOD

1. Using the juicer attachment, feed watermelon and lemon through the juice extractor's feed tube.
2. Pour juice into ice cube trays. Freeze juice for 3 to 4 hours.

WATERMELON MARTINI

Makes 1 serving

INGREDIENTS

7 watermelon ice cubes

2 shots (2 fl oz/60ml) vodka (optional)

1 teaspoon fresh lemon juice

Fresh mint, chopped for garnish

3 watermelon ice cubes, for serving

METHOD

1. Using the blender attachment, process the watermelon ice cubes, vodka (optional) and lemon juice for about 1 minute on speed 3/BLEND or until mixture is slushy.
2. Serve immediately in an ice cold glass garnished with chopped mint and extra watermelon ice cubes.

FROZEN POMEGRANATE AND STRAWBERRY MARGARITA

Makes 2 servings

INGREDIENTS

2 ripe pomegranates, cut in half, seeds removed carefully from pulp making 8oz (250g) seeds

8oz (250g) ripe strawberries, hulled

12 ice cubes

4 shots (4 fl oz/125ml) tequila (optional)

2 shots (2 fl oz/60ml) Triple sec (optional)

2 teaspoons concentrated sweet lime juice

½ teaspoon superfine sugar

8 ice cubes, for serving

METHOD

1. Using the juicer attachment, feed pomegranate seeds and strawberries through the juice extractor's feed tube.
2. Using the blender attachment, process pomegranate/strawberry juice, ice cubes, tequila (optional), Triple sec (optional), concentrated sweet lime juice and sugar for about 1 minute on the SMOOTHIE setting or until mixture is well blended.
3. Pour Margarita evenly into 2 chilled glasses over ice. Serve immediately.

NOTE

For a Blended Margarita, add the ice cubes to the blender jug before processing.

HOMEMADE TOMATO CRUSH WITH VODKA (BLOODY MARY)

Makes 2 servings

HOMEMADE TOMATO CRUSH

INGREDIENTS

- 6 large (about 1 ½lb/685g) vine-ripened tomatoes, cored and quartered
- 1 teaspoon superfine sugar
- Few drops Tabasco
- 1 teaspoon fresh lemon juice
- 2 shots (2 fl oz/60ml) vodka (optional)
- 8 ice cubes
- Salt to taste
- 2 lemon wedges, for serving
- 2 sticks celery with leaves, for serving

METHOD

1. Using the juicer attachment, feed tomatoes through the juice extractor's feed tube.
2. Using the blender attachment, process the tomato juice, sugar, Tabasco, lemon juice and vodka (optional) and ice cubes for about 1 minute on the SMOOTHIE setting or until mixture is well blended. Taste and add salt if needed.
3. Pour Bloody Mary evenly into 2 chilled glasses and garnish with lemon wedges and celery sticks. Serve immediately.

NOTE

For an added kick, add horseradish and Worcestershire sauce to taste before processing.

FROZEN RASPBERRY COLADA

Makes 2 servings

INGREDIENTS

- 8oz (250g) pineapple chunks
- 8oz (250g) frozen raspberries, defrosted
- ½ cup (4 fl oz/125ml) coconut milk
- 2 shots Malibu (2 fl oz/60ml) (optional)
- 8 ice cubes

METHOD

1. Using the juicer attachment, feed pineapple and raspberries through the juice extractor's feed tube.
2. Using the blender attachment, process pineapple/raspberry juice, coconut milk, Malibu (optional) and ice cubes for about 1 minute on the SMOOTHIE setting or until mixture is smooth.
3. Pour Frozen Raspberry Colada evenly into 2 chilled glasses and serve immediately.

MANGO, RASPBERRY AND PEAR LAYERED COCKTAIL

Makes 2 serving

Layering, also known as floating or stacking, uses the different densities of various liquids to create an attractive array of colored layers. Pouring these drinks is easier than you might think: you just need to know the specific gravity of each liquid you're working with, and pour them in order from heaviest to lightest. Liqueurs with the most dissolved sugar and the least alcohol are densest and are put at the bottom. These include fruit juices and cream liqueurs. Those with the least water and the most alcohol, such as rum with 75% alcohol by volume, are floated on top

MANGO LAYER

INGREDIENTS

- 1 large ripe mango (about 12oz/375g), peeled, stoned and cubed
- 4oz (125g) pineapple chunks (for mocktail only)
- 2 shots Malibu (2 fl oz/60ml) (optional)

METHOD

1. For the mocktail version of this cocktail, using the juicer attachment, feed pineapple pieces through the juice extractor's feed tube.
2. Using the blender attachment, process pineapple juice and mango for about 1 minute on speed 5/PUREE or until mixture is smooth.

OR

3. For the cocktail version, using the blender attachment, process mango and Malibu for about 1 minute on speed 5/PUREE or until mixture is smooth.

RASPBERRIES LAYER

INGREDIENTS

- 8oz (250g) frozen raspberries, defrosted
- 1 shot (1 fl oz/30ml) Grenadine
- 2 shots Crème de Cassis (2 fl oz/60ml) (optional)

METHOD

1. Using the juicer attachment, feed raspberries through the juice extractor's feed tube.
2. Mix raspberry juice with Grenadine and Crème de Cassis (optional).

PEAR LAYER

INGREDIENTS

- 1 pear, cored and cut in half
- Shot Vodka (1fl oz/30ml) (optional).

METHOD

1. Using the juicer attachment, feed pear through the juice extractor's feed tube.
2. For the mocktail version, using the blender attachment, process pear juice with ice cubes for about 1 minute on speed 3/BLEND or until mixture is slushy.

OR

3. For the cocktail version, mix pear juice with vodka.

CONSTRUCTING MANGO, RASPBERRY AND PEAR LAYERED COCKTAIL

1. Pour mango mixture into a glass.
2. Insert the bowl of a spoon into the glass, with the rounded side of the spoon facing up. Place the tip of the spoon as far as it will go into the glass without touching the mango layer, very near or even touching the side of the glass.
3. Very gently, pour the raspberry layer over the bowl of the spoon so that it floats on the surface of the mango layer. Pour in a steady stream but a very slow stream, almost a trickle, to keep the layers from mixing.
4. Clean the spoon then repeat with the pear juice layer. Serve immediately.

PEACH AND MANGO YOGURT POPS

Makes 8 yogurt pops

INGREDIENTS

- 2 ripe peaches, stoned removed and cut in half
- 2 oranges, peeled and cut in half
- 1 large ripe mango (12oz/375g), peeled, stone removed and cubed
- 4 tablespoons (2oz/60ml) low-fat peach-mango yogurt or fruit soy yogurt
- 1 tablespoon (½oz/15ml) honey

METHOD

1. Using the juicer attachment, feed the peaches and oranges through the juice extractor's feed tube.
2. Using the blender attachment, process the peach/orange juice with mango, yogurt and honey for about 1 minute on speed 4/LIQUIFY or until mixture is smooth.
3. Pour mixture into ice pop trays or ice cube trays until frozen

SPICY BUTTERNUT SQUASH AND APPLE SOUP

Makes 4 to 6 servings

INGREDIENTS

- 3-4 medium Granny Smith apples, peeled, cored, cut in half
- ¼ oz (5 g) fresh peeled ginger
- 1 tablespoon (½ fl oz/15ml) olive oil
- 2 medium onions, diced
- 3 cloves garlic, crushed
- ¼-½ teaspoon chili powder
- 1 lb (500 g) butternut squash (pumpkin), skinned, seeded and cubed
- 1 Gala apple (baking apple), peeled, cored and diced
- 2 cups (16 fl oz/500ml) vegetable stock
- 2 teaspoons fresh lemon juice
- Salt and pepper to taste
- Light sour cream
- Chopped fresh chives

METHOD

1. Using the juicer attachment, feed the Granny Smith apples and ginger through the juice extractor's feed tube. There should be approximately 1 cup (8oz/250ml) freshly squeezed apple juice.
2. Heat olive oil in a large saucepan over high heat. Add onions and sauté for 3 to 4 minutes, until they begin to brown. Add garlic and chili powder and sauté 10 seconds. Add butternut squash and Gala apple and sauté for 3 minutes. Add apple juice and vegetable stock, bring to a boil and simmer uncovered until squash and apple are tender, about 25 to 30 minutes.

RECIPES USING THE JUICER AND BLENDER

3. Allow mixture to cool slightly.
4. Using the blender attachment, carefully transfer slightly cooled mixture in two batches into blender jug. Process for about 2 minutes on speed 3/BLEND or until soup is smooth.
5. Return soup to saucepan, add lemon juice and season with salt and pepper. Bring soup to a simmer before serving. Garnish with sour cream and chives and serve.

NOTE

Blender automatically shuts-off after 1 minute of use to prevent over-processing. Press the START | STOP button to activate the blender for an additional 1 minute cycle.

APPLE, CARROT AND CELERY JUICE

Makes approximately 2 cups

INGREDIENTS

- 4 small Granny Smith apples
- 3 medium sized carrots, trimmed
- 4 sticks celery

METHOD

Using the juicer attachment, feed apples, carrots and celery through the juice extractor's feed tube. Serve immediately.

TOMATO, CARROT, CELERY AND LIME JUICE

Makes approximately 3 cups

INGREDIENTS

- 2 medium tomatoes
- 1 large carrot, trimmed
- 2 celery stalks, trimmed
- 1 lime, peeled

METHOD

Using the juicer attachment, feed tomatoes, carrot, celery and lime through the juice extractor's feed tube. Serve immediately.

CANTALOUPE, MINT AND MANGO JUICE

Makes approximately 2¼ cups

INGREDIENTS

- ½ small cantaloupe, peeled, seeded and quartered
- 3 sprigs fresh mint leaves
- 1 mango, halved, seeded and peeled

METHOD

Using the juicer attachment, feed the cantaloupe, mint and mango through the juice extractor's feed tube. Serve immediately.

TOMATO, CUCUMBER, PARSLEY AND CARROT JUICE

Makes approximately 3 cups

INGREDIENTS

- 3 medium tomatoes
- 1 large cucumber
- 1 large bunch fresh parsley
- 3 medium carrots, trimmed

METHOD

Using the juicer attachment, feed the tomatoes, cucumber, parsley and carrots through the juice extractor's feed tube. Serve immediately.

SWEET POTATO, CELERY, GINGER AND ORANGE JUICE

Makes approximately 3 cups

INGREDIENTS

- 1 small sweet potato, peeled and halved
- 4 sticks celery, trimmed
- 1" (2.5cm) piece fresh ginger
- 4 oranges, peeled

METHOD

Using the juicer attachment, feed the sweet potato, celery, ginger and oranges through the juice extractor's feed tube. Serve immediately.

PARSNIP, CELERY AND PEAR JUICE

Makes approximately 3 cups

INGREDIENTS

- 2 parsnips, trimmed
- 4 sticks celery, trimmed
- 4 medium pears, stalks removed

METHOD

Using the juicer attachment, feed the parsnips, celery and pears through the juice extractor's feed tube. Serve immediately.

TOMATO, CARROT AND RED BELL PEPPER JUICE

Makes approximately 3 cups

INGREDIENTS

- 2 small red bell peppers, trimmed, seeds removed
- 3 medium tomatoes
- 3 carrots, trimmed
- 4 sprigs parsley

METHOD

Using the juicer attachment, feed the bell peppers, tomatoes, carrots and parsley through the juice extractor's feed tube. Serve immediately.

BLACKBERRY, PEAR AND GRAPEFRUIT JUICE

Makes approximately 3 cups

INGREDIENTS

- ½ lb (225g) blackberries
- 3 ripe pears
- 2 grapefruits, peeled

METHOD

Using the juicer attachment, feed the blackberries, pears and grapefruits through the juice extractor's feed tube. Serve immediately.

BEET, APPLE AND CELERY JUICE

Makes approximately 2 cups

INGREDIENTS

- 4 medium sized beets, trimmed
- 2 medium Granny Smith apples
- 4 sticks celery

METHOD

Using the juicer attachment, feed the beets, apples and celery through the juice extractor's feed tube. Serve immediately.

BLUEBERRY, BLACKBERRY, STRAWBERRY AND LIME JUICE

Makes approximately 3½ cups

INGREDIENTS

- 1lb (500g) blackberries
- 1lb (500g) blueberries
- 1lb (500g) strawberries, hulled
- 1 lime, peeled

METHOD

Using the juicer attachment, feed blackberries, blueberries, strawberries and lime through the juice extractor's feed tube. Serve immediately.

CUCUMBER, CELERY, FENNEL AND BEAN SPROUT JUICE

Makes approximately 3 cups

INGREDIENTS

- 1 large cucumber
- 3 sticks celery
- 1 bulb fennel, trimmed
- 2 cups bean sprouts

METHOD

Using the juicer attachment, feed cucumber, celery, fennel and bean sprouts through the juice extractor's feed tube. Serve immediately.

APRICOT, APPLE AND PEAR SPARKLE

Makes 4 servings

INGREDIENTS

- 4 large apricots, halved and seeded
- 4 small red apples
- 3 medium pears
- 8oz (250ml) sparkling mineral water
- ½ cup crushed ice

METHOD

1. Using the juicer attachment, feed apricots, apples and pears through the juice extractor's feed tube.
2. Stir in mineral water and ice. Serve immediately.

GAZPACHO

Makes 4 servings

INGREDIENTS

- 4 medium tomatoes
- 4 sprigs fresh parsley
- 1 large clove garlic, peeled
- 1 small onion, peeled and trimmed
- 2 carrots
- 2 stalks celery
- 1 red bell pepper, base removed and seeded
- 1 Lebanese cucumber
- 2 tablespoons red wine vinegar
- Freshly ground black pepper
- 1 cup crushed ice
- 3 tablespoons chopped fresh basil

METHOD

1. Using the juicer attachment, feed tomatoes, parsley, garlic, onion, carrots, celery, red bell pepper and cucumber through the juice extractor's feed tube.
2. Stir in vinegar and black pepper.
3. Arrange crushed ice in four soup bowls. Pour in extracted juice, sprinkle with basil and serve immediately.

VEGETABLE AND BACON SOUP

Serves 4

The remaining pulp left after juicing fruit or vegetables is mostly fiber and cellulose which, like the juice, contains vital nutrients necessary for the daily diet. However, like the juice, pulp should be used that day to avoid loss of vitamins. Some of the uses of pulp are to thicken casseroles or soups or in the case of fruit, simply placed in a bowl

topped with meringue and baked for a simple dessert. Quite apart from the consumption use, pulp is great used in the garden for compost.

INGREDIENTS

- 3 teaspoons butter
- 1 onion, finely chopped
- 1 ham bone
- 12oz (350g) beet pulp, strained and juice reserved
- 1.5oz (40g) potato pulp, strained and juice reserved
- 1.5oz (40g) carrot pulp, strained and juice reserved
- 3oz (85g) tomato pulp, strained and juice reserved
- 1oz (30g) cabbage pulp, strained and juice reserved
- Reserved juices and enough water to make 2 extra liters
- 4 bacon rashers, chopped
- 1 tablespoon lemon juice
- ½ cup sour cream

METHOD

1. Melt butter in a large saucepan, cook onion over a medium heat for 2-3 minutes or until golden.
2. Add ham bone to pan, stir in beet pulp, potato pulp, carrot pulp, tomato pulp, cabbage pulp, reserved juices and water, bacon and lemon juice.
3. Bring to the boil, reduce heat and simmer for 30-40 minutes.
4. Remove ham bone, discard bone, finely chop meat and return to the pan.
5. Serve topped with sour cream.

MARGARITA

INGREDIENTS

- ¼ cup (60ml) tequila
- ¼ cup (60ml) cointreau
- 1/3 cup (80ml) lime juice
- 12 ice cubes

METHOD

1. Place tequila, cointreau, lime juice and ice cubes into blender jug.
2. Use the ICE setting or speed 2/CHOP and blend until well combined and ice is crushed. Serve in salt rimmed glasses.

DAIQUIRIS

BASIC RECIPE:

INGREDIENTS

- Fruit (approximately 1 cup)
- ½ cup (125ml) white spirits (white rum, vodka or kirsch)
- ¼ cup (60ml) sugar syrup
- 1 cup ice

METHOD

1. Place all ingredients into blender jug.
2. Use the ICE setting or speed 2/CHOP and blend until well combined and ice is crushed.

SUNSET COOLER

INGREDIENTS

- 1½ cups (375ml) sauternes
- 2 cups frozen pears, peeled, cored and diced
- 1 cup frozen apricots, de-seeded and diced
- 1 tablespoon lemon juice

METHOD

1. Place all ingredients into blender jug.
2. Use the ICE setting or speed 2/CHOP and blend until well combined and ice is crushed.

TIP: Sauternes is a sweet dessert wine.

TIP: Place diced fruit in a plastic bag and freeze until firm.

PINA COLADA

INGREDIENTS

- 2 tablespoons white rum
- 2 tablespoons coconut cream
- 2 teaspoons sugar
- ¾ cup (190ml) unsweetened pineapple juice
- 10 ice cubes

METHOD

1. Place all ingredients into blender jug.
2. Use the ICE setting or speed 2/CHOP and blend until well combined and ice is crushed.

PASSIONFRUIT MILKSHAKE

INGREDIENTS

- 1 punnet strawberries, hulled
- Pulp of 4 passionfruit
- 2 cups (500ml) milk, chilled
- 4 scoops passionfruit ice-cream
- 2 tablespoons strawberry topping

METHOD

1. Place strawberries into blender jug.
2. Select speed 2/CHOP and puree until smooth.
3. Add half the passionfruit pulp, milk, and two ice-cream scoops.
4. Select speed 3/BLEND and blend until smooth and thick.
5. Pour into two glasses then top with remaining ice-cream and passionfruit pulp and strawberry topping. Serve immediately.

CHOCOLATE MALTED SMOOTHIE

INGREDIENTS

- 2 cups (500ml) milk, chilled
- 3 tablespoons malted milk powder
- 4 scoops vanilla ice-cream
- 4 scoops chocolate ice cream
- 4 tablespoons caramel sauce
- Chocolate curls, for garnish (optional)

METHOD

1. Place milk, malted milk powder and vanilla ice-cream into blender jug.
2. Use the SMOOTHIE setting and blend until well combined.
3. Divide between 2 glasses and add chocolate ice cream. Top with caramel sauce and garnish with chocolate curls.

PESTO

INGREDIENTS

- 1 bunch basil leaves
- 2 cloves garlic
- 2 tablespoons lemon juice
- 4oz (125g) pine nuts
- 4 fl oz (125ml) olive oil
- 2oz (60g) grated parmesan cheese

METHOD

1. Place all ingredients into blender jug.
2. Select speed 2/CHOP and blend until smooth.
3. Transfer mixture to a serving bowl. Chill until ready to use. Serve with toasted Turkish bread.

MAYONNAISE

INGREDIENTS

- 2 egg yolks
- 1 teaspoon dry mustard
- 1 tablespoon vinegar
- Salt and white pepper, to taste
- ½ cup (125ml) vegetable oil

METHOD

1. Place egg yolks, mustard, vinegar, salt and pepper into blender jug.
2. Select speed 1/MIX and blend for 10-15 seconds until light and fluffy.
3. With blender running on speed 3/BLEND, slowly pour oil through the inner measuring lid. Blend until mixture thickens. This should take about 1 minute.

Mayonnaise variations:

Raspberry: replace 1 tablespoon vinegar with 1 tablespoon raspberry vinegar.

Garlic: add 2 cloves garlic, peeled and chopped to the egg yolk mixture.

Herb: add ½ cup chopped mixed fresh herbs (such as basil, chives, parsley, thyme) to the prepared mayonnaise.

SATAY SAUCE

INGREDIENTS

- 2 cloves garlic, peeled
- 1 small onion, peeled and quartered
- 2 teaspoons peanut oil
- ½ cup roasted peanuts
- 1 small chilli, halved and seeded
- 2/3 cup (165ml) water
- 2 tablespoons lemon juice
- 1 tablespoon dark soy sauce
- 2 tablespoons coconut milk
- 1 teaspoon brown sugar

METHOD

1. Place garlic and onion into blender jug. PULSE until chopped.
2. Heat peanut oil in a saucepan and cook garlic and onion mixture until lightly browned.
3. Place remaining ingredients into blender jug.
4. Select speed 3/BLEND and blend until smooth.
5. Pour combined mixture over garlic and onion mixture and stir over a gentle heat to warm through. Serve immediately or cover and store in the refrigerator.

TIP: Satay sauce may thicken on standing, if this happens, stir in a little more warm water.

WONTON SOUP

INGREDIENTS

- 4oz (125g) lean pork meat, trimmed and roughly chopped
- 4oz (125g) green prawns, shelled and deveined
- 1" (2.5cm) piece ginger, peeled and sliced
- 1 tablespoon soy sauce
- ½ teaspoon salt
- 1 clove garlic
- ¼ teaspoon sesame oil
- 16 wonton wrappers
- 1 x 2oz (60g) egg, lightly beaten
- 4 cups (1 liter) chicken stock
- 2 shallots, finely chopped

METHOD

1. Place pork, prawns, ginger, soy sauce, salt, garlic and sesame oil into blender jug. PULSE to a smooth paste.
2. Place a teaspoon of mixture slightly below center of wonton wrapper and brush edges of the wrapper with egg. Fold wrapper in half to make a triangle and press edges to seal, excluding any air. Moisten the two edges of the triangle with egg, bring together and pinch to seal.
3. Drop wontons into boiling salted water and cook for 10 minutes.
4. Meanwhile, bring chicken stock to the boil in a saucepan, reduce heat and simmer 2-3 minutes.
5. Lift out wontons from boiling water and place four wontons each in four individual bowls, spoon over chicken stock. Garnish with chopped shallots.

SWEET CORN AND BACON SOUP

INGREDIENTS

- 1 tablespoon oil
- 1 onion, chopped
- 4 cloves garlic, peeled and crushed
- 2 teaspoons ground cilantro
- 1 teaspoon Cajun seasoning
- 2 cups frozen corn kernels, thawed
- 3 cups (750ml) chicken stock
- 1 cup (250ml) milk
- 3 bacon rashers, rinds removed and chopped
- ½ cup (125ml) cream
- 2 tablespoons snipped chives

METHOD

1. Heat oil in a large saucepan and add onion, garlic, cilantro and Cajun seasoning.
2. Cook over a medium heat, stirring constantly until onion is soft. Add corn, stock and milk. Bring to the boil then reduce heat and simmer, covered for 30 minutes.
3. Allow mixture to cool slightly.
4. Cook bacon in a separate pan until crisp, drain on absorbent kitchen paper.
5. Carefully transfer slightly cooled mixture in two batches into blender jug.
6. Select speed 5/PUREE and blend until smooth.
7. Return soup to pan, add cream, bacon and chives, heat through gently. Serve immediately.

SWEET PEPPERED TOMATO SOUP

INGREDIENTS

- 1 tablespoon oil
- 2 cloves garlic, crushed
- 2 leeks, sliced
- 2 cans tomatoes, mashed
- 2 teaspoons chicken stock powder
- 1 tablespoon tomato paste
- 2 teaspoons brown sugar
- 1 bay leaf
- ¼ teaspoon dried thyme
- 1 teaspoon chopped fresh mint
- 1 teaspoon chopped fresh cilantro
- ¼ teaspoon ground cloves
- Pinch of cayenne pepper
- 2 tablespoons chopped fresh parsley

METHOD

1. Heat oil in a large saucepan, add garlic and leeks, cook over medium heat for 2-3 minutes or until leeks are soft.
2. Combine tomatoes, stock powder, tomato paste, brown sugar, bay leaf, thyme, mint, cilantro, cloves and cayenne pepper.
3. Pour into pan with leek mixture, bring to boil, then reduce heat and simmer, uncovered for 20 minutes or until liquid has reduced by one third.
4. Allow mixture to cool slightly.
5. Carefully transfer mixture in two batches into blender jug.
6. Select speed 5/PUREE and blend until smooth.
7. Ladle soup into serving bowls, sprinkle with parsley and serve immediately.

THAI FISH CAKES

INGREDIENTS

- 1 small onion, peeled and quartered
- 2 cloves garlic, peeled
- 2 thick slices peeled ginger
- 2 red chillies
- 1" (2.5cm) piece fresh lemongrass
- 6 fresh kaffir lime leaves
- ¼ bunch cilantro, roughly chopped
- 12oz (350g) white boneless fish fillets, cubed
- 1 x 2oz (60g) egg
- 2 tablespoons water
- 1 tablespoon fish sauce
- 8 green beans, sliced
- Oil for shallow frying

METHOD

1. Place all ingredients except oil into blender jug. PULSE until well combined.
2. Remove mixture from blender jug and shape into 24 fish cakes.
3. Cover and chill for 30 minutes.
4. Heat oil in a large fry pan and cook fish cakes on a medium heat until golden on both sides and cooked through, approximately 10 minutes.

Serve with cucumber sauce made by combining ¼ cup warmed honey with 1 tablespoon lime juice and 1 tablespoon finely chopped, peeled cucumber.

THAI GREEN CURRY PASTE

INGREDIENTS

- 4 large green chillies, stems removed and roughly chopped
- 1 teaspoon black peppercorns
- 1 onion, roughly chopped
- 2 cloves garlic
- 1 bunch coriander, including root, washed and chopped
- 1 stem lemongrass, trimmed and thinly sliced (or 2 teaspoons chopped lemon rind)
- 1 teaspoon salt
- 2 teaspoons ground cilantro
- 1 teaspoon ground cumin
- 2 teaspoons dried shrimp paste
- 1 teaspoons ground turmeric
- 1 cup (250ml) oil

METHOD

1. Place all ingredients into blender jug.
2. Select speed 3/BLEND and blend to a smooth paste.

This curry paste is best suited to poultry. Allow 2 tablespoons paste per 16oz (500g) poultry.

TIP: Scrape sides of blender jug with a spatula and add a little extra oil or tablespoon of water if necessary.

TIP: Store curry paste in an airtight container in the refrigerator.

LAMB BURGERS

INGREDIENTS

- 1 tablespoon fresh herb sprigs (parsley, cilantro or rosemary)
- 1 slice bread, crusts removed
- ½ small onion, quartered
- 8oz (250g) trim lamb, diced
- 1 tablespoon mint sauce
- Salt and pepper, to taste

METHOD

1. Place all ingredients into blender jug.
2. Select speed 2/CHOP and blend until well combined.
3. Shape mixture into 3-4 burgers, cover and refrigerate for 20-30 minutes.
4. Cook burgers on a preheated grill or pan fry for 5 minutes each side or until cooked when tested.

MIXED BERRY CREPES

INGREDIENTS

- 2 x 2oz (60g) eggs
- 1 cup (250ml) milk
- 1 tablespoon butter, melted
- 1 cup plain flour
- 2 teaspoons ultra fine sugar
- ¼ cup (60ml) ultra fine sugar, extra
- ¼ cup (60ml) water
- 8oz (250g) mixed fresh berries (strawberries, raspberries, blueberries), washed and hulled

METHOD

1. Place eggs, milk, butter, flour and sugar into blender jug.
2. Select speed 3/BLEND and blend until smooth. Allow to stand for 1 hour.
3. Heat a small non stick fry pan or crepe pan. Pour ¼ cup batter into pan, swirling to cover base. Cook on medium heat until underside is golden, approximately 1 minute. Turn crepe to cook other side. Remove from pan and place on a plate. Repeat with remaining batter, stacking crepes onto plate and interweaving with grease proof paper. Set aside.
4. To make mixed berry sauce, heat extra sugar and water in a small saucepan until dissolved. Add mixed berries and cook until soft. Allow to cool.
5. Transfer cooled berry mixture into blender jug.
6. Select speed 1/MIX and blend until smooth.
7. Fold crepes into quarters and arrange in an ovenproof dish overlapping layers. Pour sauce over crepe and bake in a preheated oven at 400°F (200°C) for 10-15 minutes. Serve with scoops of vanilla ice cream.

TIP: Brandy can be added to mixed berry sauce if desired.

CHILLED CHEESECAKE WITH RASPBERRY PUREE

INGREDIENTS

- 8oz (250g) packet plain sweet biscuits, broken
- 4oz (125g) butter, melted
- 8oz (250g) cream cheese, cubed and softened
- 1 x can sweetened condensed milk
- ½ cup (125ml) cream
- 1 tablespoon grated lemon zest
- cup lemon juice
- 1 punnet raspberries, washed

METHOD

1. Place biscuits into blender jug.
2. Select speed 2/CHOP and blend until finely crushed. Add melted butter to blender jug and continue to blend until well combined.
3. Press biscuit mixture over base and sides of a greased 8" (20cm) spring form pan. Chill until firm.
4. Place cream cheese, condensed milk, cream, lemon zest and juice into blender jug.
5. Select speed 3/BLEND and blend until smooth.
6. Pour into prepared crumb crust, cover and refrigerate for at least 24 hours before serving.
7. Place raspberries into blender jug.
8. Select speed 1/MIX and blend until smooth. If desired, sweeten raspberry puree with a little icing sugar. Serve with whipped cream and raspberry puree.

WHIPPED CREAM

INGREDIENTS

- 1 cup thickened or pure cream

METHOD

1. Place cream into blender jug.
2. Select speed 1/MIX and blend for approximately 20 seconds. Check thickness. Pulse once or twice if thickening is required. Do not over blend.

ONE YEAR LIMITED WARRANTY

Subject to the conditions below, HWI Breville® warrants for one year from the date of purchase that this Breville® appliance is free of defects in material and workmanship. This warranty does not cover damages to the appliance or to any of its parts that are caused by abuse, misuse, neglect, wear and tear, including damages caused by using the appliance in a manner not contemplated by the instruction manual, including use on current or voltage other than that marked on the product, or by failing to follow safety, operating, care or cleaning instructions or alteration or repair not authorized by HWI Breville®. Where applicable, this warranty covers the repair and/or replacement of a defective product at HWI Breville®'s option.

This warranty provides specified rights. Consumers may also have other rights which vary from state to state, or province to province.

TERM OF WARRANTY:

The warranty extends for one year from the date of original purchase by a consumer, and does not apply to purchases by retailers or distributors, or to purchases for commercial use. If a replacement product is sent, it will carry the remaining warranty of the original product.

Please contact our Customer Service Center at www.Breville.com or call the toll free number below for instructions on the repair and/or replacement of the appliance if a covered defect occurs within the one year warranty period.

CONDITIONS:

In order to be eligible for this warranty, the consumer must purchase the Breville® appliance from an "Authorized Retailer" and must provide proof that the product was purchased within one year prior to making any claim under the warranty. Registering the product with HWI Breville®, while appreciated, is not required, and is not a substitute for proof of purchase.

DISCLAIMER:

This warranty covers the repair and/or replacement of products. HWI Breville® expressly disclaims all responsibility for consequential damages for incidental losses caused by use of this appliance. Some states or provinces do not allow this exclusion or limitation for incidental or consequential losses, so the foregoing disclaimer may not apply to you.:

Fitness and merchantability: any warranty of merchantability or fitness with respect to this product is also limited to the one year limited warranty period. The warranties set forth herein are exclusive and not other warranties, express or implied, are made by HWI Breville® or are authorized to be made with respect to the product.

If the appliance should become defective within the warranty period, do not return the appliance to the store. Please visit us online at www.Breville.com or:

Toll free phone number:

USA: 1-866-BREVILLE (1-866-273-8455)

CANADA: 1-866-BREVILLE (1-866-273-8455)

Email:

USA: AskUs@BrevilleUSA.com

CANADA: AskUs@Breville.ca

FÉLICITATIONS

pour l'achat de votre
nouveau Juice & Blend de Breville

- 72 Breville vous recommande la sécurité avant tout

- 75 Utilisation comme Extracteur de jus**
- 76 Faites la connaissance de votre Extracteur de jus de Breville
- 78 Montage de l'Extracteur de jus
- 81 Fonctionnement de l'Extracteur de jus
- 85 Démontage de l'Extracteur de jus
- 88 Nettoyage de l'Extracteur de jus
- 90 Guide de dépannage de l'Extracteur de jus

- 95 Utilisation comme Mélangeur**
- 96 Faites la connaissance de votre Mélangeur de Breville
- 98 Montage de votre Mélangeur
- 101 Fonctionnement de votre Mélangeur
- 105 Démontage de votre Mélangeur
- 107 Nettoyage de votre Mélangeur
- 109 Trucs d'utilisation
- 111 Guide de dépannage du Mélangeur

- 115 Recettes
- 137 Garantie limitée d'un an

Chez Breville, la sécurité occupe une place de choix. Nous concevons et fabriquons des produits destinés au consommateur sans jamais perdre de vue la sécurité de notre précieuse clientèle. De plus, nous vous demandons d'être très vigilant lorsque vous utilisez un appareil électroménager et de respecter les mesures de sécurité suivantes :

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ



LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS

- Lisez attentivement toutes les instructions avant de faire fonctionner l'appareil pour la première fois et conservez-les pour référence future.
- Retirez et disposez de tout matériel d'emballage ou étiquettes promotionnelles avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.
- Afin d'éliminer les risques de suffocation chez les jeunes enfants, retirez et disposez du capuchon protecteur recouvrant la fiche de l'appareil.
- Afin de vous protéger contre les chocs électriques, n'immergez pas le cordon, la fiche ou le socle motorisé dans l'eau ou tout autre liquide.
- Utilisez toujours l'appareil sur une surface sèche et de niveau.
- N'utilisez pas l'appareil sur le plateau d'égouttement d'un lavabo.
- Ne placez pas l'appareil sur le bord d'un comptoir ou d'une table durant l'opération, car la vibration pourrait faire bouger l'appareil.
- Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un élément chauffant au gaz ou électrique, et évitez qu'il soit en contact avec toute autre source de chaleur.
- Déroulez complètement le cordon d'alimentation avant l'usage.
- Ne laissez pas le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir, enter en contact avec des surfaces chaudes ou se nouer.
- Assurez-vous que l'appareil est monté correctement avant de le brancher et de l'utiliser. L'appareil ne fonctionnera que s'il est correctement assemblé. Suivez les instructions contenues dans ce livret.
- Assurez-vous que le bras de verrouillage est bien enclenché avant de mettre l'appareil en marche. Ne le déverrouillez pas lorsque l'appareil fonctionne.
- Ne touchez jamais aux pièces en mouvement de l'appareil.
- Suivez à la lettre les consignes d'entretien et de nettoyage décrites dans ce livret.
- Cet appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement. Ne l'utilisez que dans le cadre recommandé dans ce livret d'instructions. Ne l'utilisez pas à l'extérieur ni dans un véhicule ou un bateau en mouvement.
- L'utilisation d'accessoires non vendus ou recommandés par Breville peut causer un risque d'incendie, de chocs électriques ou de blessure.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en opération.

BREVILLE VOUS RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé sans surveillance par de jeunes enfants ou des personnes handicapées. Surveillez les jeunes enfants pour qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Vérifiez régulièrement le bon état du cordon d'alimentation, de la fiche et de l'appareil lui-même. En cas de dommages, cessez immédiatement l'utilisation de l'appareil et visitez www.Breville.com ou appelez le Service à la clientèle de Breville au 1-866-BREVILLE pour le remplacement, la réparation ou l'ajustement de l'appareil.
- Pour tout entretien autre que le nettoyage, visitez www.Breville.com ou appelez le Service à la clientèle de Breville au 1-866-BREVILLE.
- Consultez un électricien expérimenté si vous ne maîtrisez pas parfaitement les instructions de mise à la terre ou doutez que l'appareil soit correctement relié à la terre.
- Ne traitez pas de fruits à noyaux sans les avoir préalablement dénoyautés et/ou épépinés.
- Éteignez toujours l'extracteur de jus après chaque utilisation. Assurez-vous que le moteur est arrêté complètement, et débranchez l'appareil avant de le déplacer, le nettoyer, le démonter, le remonter ou le ranger.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé sans le contenant à pulpe attaché à l'extracteur de jus et son couvercle. Voir les instructions pour un assemblage adéquat.

NOTE

La puissance maximale est basée sur l'accessoire de l'extracteur qui exige le plus de puissance.



AVERTISSEMENT

Tube d'alimentation très large. N'y mettez pas les mains ou tout autre objet. Utilisez toujours le poussoir fourni.

LORSQUE VOUS UTILISEZ L'APPAREIL COMME EXTRACTEUR DE JUS

- Ne faites pas fonctionner l'extracteur de jus sans le contenant à pulpe bien en place.
- N'utilisez pas l'extracteur de jus si le panier-filtre rotatif est endommagé.
- Ne touchez pas aux petits crans acérés et aux lames coupantes au centre du panier-filtre.
- Ne touchez pas à la lame située dans le tube d'alimentation.
- Ne poussez pas les aliments dans le tube d'alimentation avec vos doigts. Servez-vous toujours du poussoir fourni.
- Ne mettez pas d'aliments dans le tube d'alimentation avant que l'appareil soit en marche.

LORSQUE VOUS UTILISEZ L'APPAREIL COMME MÉLANGEUR

Ne mettez pas les mains dans le récipient, à moins que l'appareil soit débranché. Une spatule peut être utilisée uniquement si l'appareil est éteint.

- Utilisez toujours le Mélangeur avec le couvercle en place.
- N'utilisez pas le Mélangeur autrement que pour mélanger des aliments ou préparer des breuvages.
- Ne traitez pas de liquides bouillants. Laissez-les tiédir légèrement avant de les verser dans le récipient du Mélangeur. Retirez le couvercle interne transparent du couvercle du Mélangeur avant l'opération.
- Éteignez toujours le Mélangeur après chaque utilisation. Assurez-vous que le moteur est arrêté complètement, et débranchez l'appareil avant de le déplacer, le nettoyer, le démonter, le remonter ou le ranger.



ATTENTION

Les lames du Mélangeur sont coupantes. Manipulez avec soin.

FICHE ASSIST^{MC} DE BREVILLE

Votre appareil Breville est muni d'une fiche exclusive Assist^{MC} conçue de façon à laisser passer un doigt afin de permettre le retrait facile et sécuritaire de la fiche. Pour des raisons de sécurité, il est conseillé de brancher l'appareil dans une prise individuelle séparée des autres appareils. Une surcharge électrique peut altérer le bon fonctionnement de votre appareil. Il est déconseillé d'utiliser une barre d'alimentation ou une corde de rallonge.

RECOMMANDATIONS SUR LE CORDON D'ALIMENTATION

L'appareil est muni d'un cordon d'alimentation court très sécuritaire qui réduit les risques de blessures corporelles ou dommages pouvant être causés par le fait de tirer, trébucher ou s'enchevêtrer dans le cordon. Ne laissez pas les enfants utiliser ou être à proximité de l'appareil sans surveillance d'un adulte. Les barres d'alimentation détachables ou les cordes de rallonge plus longues ne sont pas recommandées, bien qu'elles puissent être utilisées avec précaution. Si vous utilisez une corde de rallonge: (1) sa capacité électrique doit être équivalente ou supérieure à la puissance en watts de l'appareil; (2) la corde ne doit pas pendre d'un comptoir ou d'une table où de jeunes enfants pourraient s'y suspendre ou trébucher involontairement; (3) la corde doit est munie d'une fiche à trois broches reliée à la terre.

USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

UTILISATION COMME EXTRACTEUR DE JUS

FAITES LA CONNAISSANCE DE VOTRE EXTRACTEUR DE JUS DE BREVILLE



- A. Poussoir
- B. Couvercle de l'Extracteur de jus avec tube d'alimentation
- C. Contenant à pulpe
- D. Guide de vitesse d'extraction
- E. Panier-filtre
- F. Réceptacle du panier-filtre
- G. Attelage moteur
- H. Socle motorisé
- I. Bras de verrouillage de sûreté
- J. Bouton de démarrage START | OFF et cadran de contrôle de la vitesse
- K. Bouton de REMISE À ZÉRO en cas de surcharge (sous le socle motorisé)
- L. Couvercle du pichet à jus
- M. Pichet à jus de 1,2 L (40 oz)
- N. Brosse de nettoyage en nylon

MONTAGE

de votre Extracteur de jus de Breville

MONTAGE DE L'EXTRACTEUR DE JUS

Avant d'utiliser l'Extracteur de jus pour la première fois, retirez et jetez tout le matériel d'emballage et les étiquettes promotionnelles. Assurez-vous que l'appareil est débranché.

Essayez le socle motorisé à l'aide d'un chiffon doux. Bien assécher.

Lavez le réceptacle du panier-filtre, le panier-filtre, le couvercle de l'Extracteur de jus, le poussoir, le pichet à jus et son couvercle et le contenant à pulpe à l'eau chaude savonneuse, à l'aide d'un chiffon doux ou d'une brosse de nylon. Rincez et asséchez correctement. Alternativement, vous pourrez laver ces pièces au lave-vaisselle, sauf le poussoir.

1. Placez le socle motorisé sur une surface sèche et de niveau, comme un comptoir. Assurez-vous que l'appareil est débranché.
2. Placez le réceptacle du panier-filtre sur le socle motorisé.



3. Alignez les flèches du panier-filtre avec celles de l'attelage moteur et pressez vers le bas jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Assurez-vous que le panier-filtre est bien en place à l'intérieur du réceptacle et sur le socle motorisé.



4. Mettez le couvercle en place, en positionnant le rebord à l'intérieur du réceptacle du panier-filtre.



MONTAGE DE L'EXTRACTEUR DE JUS

5. Soulevez le bras de verrouillage et bloquez-le dans les deux rainures latérales du couvercle. Le bras devrait maintenant être en position verticale.



6. Faites glisser le poussoir à l'intérieur du tube d'alimentation en alignant la rainure du poussoir avec la petite protubérance sur le bord du goulot.



7. Mettez le contenant à pulpe en place en l'inclinant légèrement.

Truc

- Pour faciliter le nettoyage, insérez un sac de congélation (ou sac d'épicerie en plastique) dans le contenant à pulpe pour la récupérer



8. Placez le pichet à jus sous le bec verseur, du côté droit de l'Extracteur. Assurez-vous d'y déposer le couvercle afin d'éviter les éclaboussures.

NOTE

Vous pourriez également recueillir le jus dans un verre.



FONCTIONNEMENT

de votre Extracteur de jus de Breville

FONCTIONNEMENT DE L'EXTRACTEUR DE JUS

1. Lavez et préparez les fruits ou les légumes à traiter.

Les fruits à pelure coriace ou non comestible comme les agrumes, les melons et les kiwis doivent être pelés avant l'extraction. Les ananas peuvent être traités avec ou sans la pelure.

Les fruits à pépins, à graines dures ou à noyaux comme les nectarines, les pêches, les abricots, les prunes et les cerises doivent être épépinés ou dénoyautés avant l'extraction.

2. Assurez-vous que l'Extracteur de jus est bien assemblé avec le bras de verrouillage sécurisé en position verticale et le pichet à jus sous le bec verseur.

NOTE

Par mesure de sécurité, l'Extracteur de jus ne fonctionnera pas si le bras de verrouillage de sûreté n'est pas sécurisé en position verticale.

3. Branchez l'appareil dans une prise murale de 110/120V. Le contour du bouton de démarrage START | OFF s'illuminera.

NOTE

Le contour du bouton s'illuminera durant 2 minutes avant d'entrer en mode veille. Pour réactiver l'appareil, enfoncez ou tournez le bouton de démarrage START | OFF.

ALIMENTS À TRAITER	VITESSE
Pommes	5
Abricots (dénoyautés)	2
Betteraves (nettoyées et parées)	5
Bleuets	1
Brocoli	4
Choux de Bruxelles (parés)	5
Chou	4
Carottes (équeutées)	5
Chou-fleur	4
Celeri	5
Concombre (pelé)	2
Concombre à pelure tendre	4
Fenouil	5
Raisins (sans pépins)	1
Kiwi (pelé)	2
Mangues (pelées et dénoyautées)	2
Melon (pelé)	1
Nectarines (dénoyautées)	2
Oranges (pelées)	3
Pêches (dénoyautées)	2
Poires dures (équeutées)	5
Poires molles (équeutées)	2
Ananas	5
Prunes (dénoyautées)	2
Framboises	1
Tomates	1
Melon d'eau (pelé)	1

FONCTIONNEMENT DE L'EXTRACTEUR DE JUS

4. Tournez le bouton de démarrage START | OFF à la vitesse désirée. Utilisez le tableau de sélection de vitesse en page 82 pour choisir la vitesse d'extraction des différents fruits ou légumes. Pour votre commodité, un guide de vitesse d'extraction est imprimé à l'intérieur du contenant à pulpe.

NOTE

Les réglages SMOOTHIE, ICE et PULSE ne peuvent être utilisés que si l'appareil est utilisé comme Mélangeur.

5. Enfoncez le bouton de démarrage START | OFF. Pendant que le moteur tourne, déposez les aliments dans le tube d'alimentation

IMPORTANT:

Ne déposez pas d'aliments dans le tube d'alimentation avant que le moteur soit en marche.

6. À l'aide du poussoir, poussez délicatement les aliments dans le tube d'alimentation, sans appliquer trop de pression. Pour extraire le maximum de jus, une pression lente s'impose

Trucs

- Quelques gouttes de jus de citron empêcheront les fruits et/ou les légumes de colorer.

- Lorsque vous traitez des fines herbes, des pousses ou des légumes feuillus, attachez-les en bouquet ou intégrez-les à d'autres ingrédients. Utilisez la basse vitesse pour maximiser l'extraction. Si vous traitez uniquement des fines herbes ou des légumes feuillus, la quantité de jus sera moindre en raison du mouvement d'extraction centrifuge. Il est recommandé de les combiner à d'autres fruits et légumes.
- Lorsque vous extrayez le jus d'ingrédients de texture différente, commencez par traiter les plus tendres, à basse vitesse, puis passez à la vitesse élevée pour les ingrédients plus coriaces. Cela maximisera l'extraction de jus en libérant le panier-filtre entre l'ajout d'ingrédients différents.
- 7. Pendant l'extraction, le jus s'écoulera dans le pichet et la pulpe s'accumulera dans le contenant à pulpe.

NOTE

Le contenant à pulpe peut être vidé durant l'opération. Éteignez d'abord l'Extracteur de jus, puis retirez le contenant à pulpe. Remplacez-le une fois vidé et continuez l'opération. Ne laissez pas le contenant à pulpe déborder, car cela pourrait affecter le bon fonctionnement de l'appareil.

8. Immédiatement après l'extraction, nettoyez correctement les pores du panier-filtre à micromèches à l'aide de la brosse de nylon fournie, et rincez les autres pièces amovibles à l'eau du robinet. Pour plus d'informations sur le nettoyage, consultez la rubrique "Nettoyage de l'Extracteur de jus" en page 88.

FONCTIONNEMENT DE L'EXTRACTEUR DE JUS

Le Juice & Blend de Breville est muni d'un dispositif de sûreté qui vous protège contre les blessures corporelles ou les dommages pouvant être causés à l'appareil.

PROTECTION CONTRE LA SURCHARGE

Ce dispositif de sûreté protège le moteur contre la surcharge en cas de charges excessives.

Si cela se produit, le dispositif de protection contre la surcharge désactivera automatiquement le moteur. Débranchez alors l'appareil et enfoncez le bouton de REMISE À ZÉRO situé sous le socle motorisé. Cela réenclenche la protection en cas de surcharge. Vous pourrez alors rebrancher l'appareil et reprendre l'utilisation.

PROTECTION CONTRE LA SURCHAUFFE

Ce dispositif de sûreté protège contre la surchauffe du moteur en cas de charges excessives.

Si cela se produit, le contour du bouton de démarrage START | OFF clignotera en rouge et le dispositif de protection contre la surchauffe désactivera automatiquement le moteur. Débranchez alors l'appareil et laissez-le refroidir au moins 15 minutes. Puis rebranchez l'appareil et reprenez l'utilisation.

PROTECTION ÉLECTRONIQUE

Ce dispositif de protection désactivera automatiquement le moteur si ce dernier cale.

Si le moteur cale, le contour du bouton de démarrage START | OFF clignotera en rouge et le dispositif de protection électronique désactivera automatiquement le moteur. Dans un tel cas, débranchez l'appareil et videz le tube d'alimentation. Soit qu'une quantité trop grande d'aliments est traitée à la fois ou que les morceaux sont trop gros. Coupez les aliments en plus petits morceaux égaux et/ou traitez-les en

plus petites portions. Rebranchez ensuite l'appareil et reprenez l'utilisation.

DÉMONTAGE

de votre Extracteur de jus de Breville

DÉMONTAGE DE L'EXTRACTEUR DE JUS

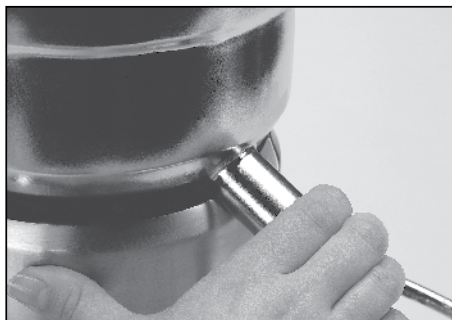
1. Assurez-vous que l'Extracteur de jus est éteint et débranché.
2. En tenant la poignée située sur le rebord du contenant à pulpe, faites pivoter le bas du contenant en l'éloignant de l'appareil.
3. Abaissez le bras de verrouillage en le faisant surplomber les deux rainures latérales du couvercle de l'Extracteur.



4. Retirez le poussoir du tube d'alimentation.
5. Soulevez le couvercle de l'Extracteur hors du réceptacle du panier-filtre.



6. Pour retirer le réceptacle du panier-filtre, tenez le socle motorisé et faites tourner le réceptacle par le bec verseur. Vous pourrez ainsi soulever le réceptacle avec le panier-filtre encore en place.



7. Pour retirer le panier-filtre du réceptacle, tournez ce dernier à l'envers au-dessus du lavabo.



AVERTISSEMENT

Le panier-filtre contient un disque de coupe renforcé en titane muni de lames et de crans très coupants. Ne touchez pas aux lames et aux crans lorsque vous manipulez le panier-filtre.



NETTOYAGE

de votre Extracteur de jus de Breville

NETTOYAGE DE L'EXTRACTEUR DE JUS

Assurez-vous que l'appareil est débranché avant de le nettoyer, le démonter, le remonter ou le ranger.

1. Immédiatement après l'extraction, nettoyez correctement les pores du panier-filtre à micromèches à l'aide de la brosse de nylon fournie. Brossez-en l'intérieur sous l'eau du robinet, et vérifiez à la lumière si les pores sont bloqués. Si oui, faites tremper le panier-filtre dans l'eau chaude contenant 10% de jus de citron pour les débloquer. Alternativement, immédiatement après chaque utilisation, lavez le panier-filtre dans le lave-vaisselle et laissez-le sécher à l'air libre.

Trucs

- Si vous ne pouvez nettoyer le porte-filtre immédiatement après l'usage, faites-le tremper dans l'eau chaude savonneuse immédiatement après l'extraction. S'il reste de la pulpe séchée dans le porte-filtre, elle bloquera les pores en micromèches et réduira l'efficacité de l'Extracteur de jus.
- Ne pas faire tremper le panier-filtre dans un produit javellisant.



AVERTISSEMENT

Le panier-filtre contient un disque de coupe renforcé en titane muni de lames et de crans très coupants. Ne touchez pas aux lames et aux crans lorsque vous manipulez le panier-filtre.

2. Lavez le réceptacle du porte-filtre, le couvercle de l'Extracteur, le poussoir, le couvercle du pichet à jus et le contenant à pulpe à l'eau chaude savonneuse avec la brosse de nylon fournie ou un chiffon doux. Rincez et asséchez correctement. Alternativement, lavez ces pièces au lave-vaisselle, sauf le poussoir.

NOTE

Ne lavez pas le poussoir au lave-vaisselle.

Trucs

- Les pièces de plastique peuvent se décolorer au contact de fruits et de légumes de couleur foncée. Afin de prévenir la décoloration, lavez les pièces immédiatement après l'usage.
 - Si les pièces de plastique se décolorent, faites-les tremper dans une solution d'eau et de 10% de jus de citron ou nettoyez-les à l'aide d'un nettoyeur sans abrasif.
3. Essuyez le socle motorisé à l'aide d'un chiffon doux et humide et bien assécher. N'utilisez pas de tampons à récurer ou de nettoyeurs abrasifs pour nettoyer le socle motorisé, car ces produits pourraient en égratigner la surface. Essuyez tout excès de nourriture sur le cordon d'alimentation.

GUIDE DE DÉPANNAGE

de votre Extracteur de jus de Breville

PROBLÈME	SOLUTION FACILE
<p>L'Extracteur refuse de fonctionner ou s'éteint soudainement durant l'extraction</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez si la fiche est bien branchée dans la prise murale. • Branchez la fiche dans une prise murale indépendante. • Branchez la fiche dans une autre prise murale. • Réinitialisez le disjoncteur, si nécessaire. • Assurez-vous que l'indicateur du bouton START OFF est aligné directement sur la vitesse désirée. L'Extracteur peut ralentir et s'arrêter automatiquement si l'indicateur n'est pas bien aligné. • Assurez-vous que le bras de verrouillage est en position verticale et bien sécurisé dans les deux rainures latérales du couvercle de l'Extracteur (voir page 80). • La protection en cas de surcharge peut avoir automatiquement désactivé le moteur. Débranchez l'appareil et enfoncez le bouton de REMISE À ZÉRO situé sous le socle motorisé. Cela réenclenchera le dispositif de protection en cas de surcharge, vous permettant de rebrancher l'appareil et de reprendre l'utilisation normale (voir 84). • La protection contre la surchauffe peut avoir automatiquement désactivé le moteur. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir au moins 15 minutes. Si le moteur n'est pas assez refroidi, il se désactivera encore. Après que l'appareil aura suffisamment refroidi, rebranchez-le et reprenez l'utilisation normale (voir page 84). • La protection électronique peut avoir automatiquement désactivé le moteur. Débranchez l'appareil et videz le tube d'alimentation. Soit que trop d'aliments sont traités à la fois ou qu'ils sont coupés en trop gros morceaux. Coupez-les en plus petits morceaux égaux et/ou traitez-les en portions réduites. Rebranchez ensuite l'appareil et reprenez l'utilisation normale (voir page 84).

PROBLÈME	SOLUTION FACILE
<p>Le moteur cale durant l'extraction</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La protection électronique peut avoir automatiquement désactivé le moteur, si le moteur cale. Débranchez l'appareil et videz le tube d'alimentation. Soit que trop d'aliments sont traités à la fois ou qu'ils sont coupés en trop gros morceaux. Coupez-les en plus petits morceaux égaux et/ou traitez-les en portions réduites. Rebranchez ensuite l'appareil et reprenez l'utilisation normale (voir page 84). • Assurez-vous que le moteur est en marche avant d'insérer les aliments dans le tube d'alimentation. • Une accumulation de pulpe mouillée peut se former sous le couvercle de l'Extracteur, si l'extraction est trop vigoureuse. Interrompez l'extraction et débranchez l'appareil. Nettoyez le couvercle de l'Extracteur, le réceptacle et le panier-filtre. Rebranchez l'appareil et ralentissez le rythme d'extraction en poussant les aliments plus lentement à l'aide du poussoir. • Les fruits et légumes plus coriaces forceront le moteur s'ils sont traités à basse vitesse. Consultez le tableau de sélection de vitesse à la page 82 pour déterminer la vitesse appropriée pour les fruits et légumes sélectionnés.
<p>De la pulpe s'accumule dans les micromèches du panier-filtre</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Interrompez l'extraction et débranchez l'appareil. Nettoyez le couvercle de l'Extracteur, le réceptacle et le panier-filtre. Rebranchez l'appareil et reprenez l'extraction. Alternez si possible entre les fruits et légumes tendres et coriaces, en commençant pas les plus tendres, à basse vitesse, pour ensuite augmenter la vitesse pour les ingrédients plus fermes. . Cela maximisera l'extraction de jus en libérant le panier-filtre entre l'ajout d'ingrédients différents.

PROBLÈME	SOLUTION FACILE
<p>La pulpe est très mouillée et l'extraction est réduite</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ralentissez le rythme d'extraction en poussant les aliments plus lentement à l'aide du poussoir. • Interrompez l'extraction et débranchez l'appareil. À l'aide de la brosse de nylon fournie, nettoyez à fond les pores en micromèches du panier-filtre. Brossez l'intérieur du panier-filtre sous l'eau du robinet, et vérifiez à la lumière si les pores en micromèches sont bloqués. Si oui, faites tremper le panier-filtre dans une solution d'eau chaude et de 10% de jus de citron, afin de débloquer les pores. Alternativement, lavez le panier-filtre au lave-vaisselle. Nettoyer le panier-filtre permettra de dégager l'excès de fibres accumulés (des fruits et légumes traités) qui pourrait affecter le débit d'extraction.
<p>Je ne peux sélectionner les réglages SMOOTHIE, ICE ou PULSE</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ces réglages ne peuvent être sélectionnés que lorsque l'appareil est utilisé comme Mélangeur.
<p>Le jus s'écoule entre le bord du couvercle et le réceptacle du panier-filtre</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ralentissez le rythme d'extraction en poussant les aliments plus lentement à l'aide du poussoir. • Les fruits et légumes à forte teneur en eau, comme les tomates et le melon d'eau, doivent être traités à basse vitesse • Assurez-vous que l'Extracteur de jus est correctement assemblé (voir page 80). Le rebord du couvercle de l'Extracteur de jus doit être bien positionné à l'intérieur du contenant à pulpe et du réceptacle du panier-filtre.
<p>Le jus s'écoule trop vite du bec verseur</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ralentissez le rythme d'extraction en poussant les aliments plus lentement à l'aide du poussoir.

PROBLÈME	SOLUTION FACILE
<p>Le voyant rouge clignote</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Le dispositif de protection contre la surchauffe peut avoir désactivé automatiquement le moteur. Dans un tel cas, le contour du bouton de démarrage START OFF clignotera en rouge. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir au moins 15 minutes. Si l'appareil n'est pas suffisamment refroidi, le moteur se désactivera à nouveau. Après que l'appareil aura suffisamment refroidi, rebranchez-le et reprenez l'utilisation normale (voire page 84). • Le dispositif de protection électronique peut avoir désactivé automatiquement le moteur. Dans un tel cas, le contour du bouton de démarrage START OFF clignotera en rouge. Débranchez l'appareil et videz le tube d'alimentation. Soit que trop d'aliments sont traités à la fois ou qu'ils sont coupés en trop gros morceaux. Coupez-les en plus petits morceaux égaux et/ou traitez-les en portions réduites. Rebranchez ensuite l'appareil et reprenez l'utilisation normale (voir page 84).

UTILISATION COMME MÉLANGEUR

FAITES LA CONNAISSANCE DE VOTRE MÉLANGEUR DE BREVILLE



FAITES LA CONNAISSANCE DE VOTRE MÉLANGEUR DE BREVILLE

- A. Couvercle interne transparent
- B. Couvercle avec boucle Assist^{MC} de Breville
- C. Récipient de 1,5 L (51 oz)
- D. Joint d'étanchéité amovible en silicone
- E. Système de lames amovible
- F. Outil pour retirer le système de lames
- G. Attelage moteur
- H. Socle motorisé
- I. Bras de verrouillage de sûreté
- J. Bouton de démarrage START | OFF et cadran de contrôle de la vitesse
- K. Bouton de REMISE À ZÉRO en cas de surcharge (sous le socle motorisé)

MONTAGE

de votre Mélangeur de Breville

MONTAGE DU MÉLANGEUR

Avant d'utiliser le Mélangeur pour la première fois, retirez et jetez tout matériel d'emballage et étiquettes promotionnelles. Assurez-vous que l'appareil est débranché.

Essayez le socle motorisé à l'aide d'un chiffon doux et bien assécher.

Lavez le couvercle, le couvercle interne transparent, le récipient, le joint amovible en silicone et le système de lames amovible (voir Démontage du Mélangeur, page 105) à l'eau chaude savonneuse, à l'aide d'un chiffon doux. Rincez et asséchez correctement.

Alternativement:

- Remplissez à moitié le récipient d'eau chaude (pas bouillante) et ajoutez 1-2 gouttes de détergent à lave-vaisselle. Placez le récipient sur le socle motorisé. Sélectionnez la vitesse 1/MIX et faites fonctionner le Mélangeur durant 10-20 secondes. Retirez le récipient et videz le contenu. Rincez-le à l'eau chaude jusqu'à ce qu'il soit propre. Asséchez correctement.

OU

- Lavez ces pièces dans le lave-vaisselle, au cycle normal. Le joint amovible en silicone et le système de lames amovible doivent être retirés du récipient et placés sur le plateau supérieur du lave-vaisselle, avec le couvercle et le couvercle interne. Mettez le récipient à l'envers (avec le bec verseur vers le bas) afin que les éléments chauffants du lave-vaisselle n'endommagent pas la base du récipient.
1. Placez le socle motorisé sur une surface sèche et de niveau, comme un comptoir. Assurez-vous que l'appareil est débranché.

2. Placez le joint amovible en silicone avec le rebord orienté vers le bas dans le système de lames et pressez jusqu'à ce qu'il soit bien enclenché.

AVERTISSEMENT

Soyez prudent lorsque vous manipulez les lames, car elles sont très coupantes. Une manipulation inadéquate du système de lames peut causer des blessures.

Placez le joint avec le rebord orienté vers le bas dans le système de lames.



MONTAGE DU MÉLANGEUR

3. Insérez le système de lames dans la base du récipient du Mélangeur (Fig. 1) et tournez-le dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit bien verrouillé. Continuez de tourner pour bien le serrer, en veillant à aligner la flèche ▼ dans la zone 'SEAL' (Fig. 2). Cela assurera une bonne étanchéité.

NOTE

Vous pouvez resserrer le système de lames à la main ou à l'aide l'outil pour retirer les lames (fourni).



5. Placez le récipient du Mélangeur sur le socle motorisé, avec la poignée sur la gauche.



6. Soulevez le bras de verrouillage et bloquez-le dans les deux rainures latérales à la base du récipient. Le bras devrait maintenant être en position verticale.



7. Placez le couvercle bien en place sur le récipient et y insérez le couvercle interne transparent en le tournant vers la droite jusqu'à ce qu'il soit bien verrouillé en place.



FONCTIONNEMENT

de votre Mélangeur de Breville

FONCTIONNEMENT DU MÉLANGEUR

FONCTIONNEMENT DU MÉLANGEUR

1. Assurez-vous que le Mélangeur est correctement assemblé avec le bras de verrouillage sécurisé en position verticale.

NOTE

Par mesure de sécurité, le Mélangeur ne fonctionnera pas si le bras de verrouillage n'est pas sécurisé en position verticale.

2. Ajoutez les aliments ou les liquides dans le récipient, en évitant d'excéder la ligne 'MAX'. Une fois le récipient rempli ou presque jusqu'à cette marque, placez une main sur le couvercle afin que l'appareil ne se déplace pas durant l'opération.

NOTE

Si du liquide apparaît sur le dessus du socle motorisé, assurez-vous que le Mélangeur est éteint avant de retirer le récipient du socle motorisé. Asséchez immédiatement le socle motorisé avec un chiffon doux ou du papier essuie-tout afin d'absorber le liquide, et vérifiez si le joint amovible en silicone et le système de lames sont correctement assemblés (voir Assemblage du Mélangeur, page 99, no 2).

3. Mettez le couvercle bien en place sur le dessus du récipient du Mélangeur et insérez-y le couvercle interne en tournant vers la droite jusqu'à ce qu'il soit bien verrouillé en place.

NOTE

Le couvercle est muni d'une boucle brevetée permettant le retrait facile du couvercle par un simple mouvement de levier. À noter que le couvercle adhère parfaitement au récipient, pour éviter qu'il ne bouge durant l'opération.



NOTE

Le couvercle est muni d'une boucle brevetée permettant le retrait facile du couvercle par un simple mouvement de levier. À noter que le couvercle adhère parfaitement au récipient, pour éviter qu'il ne bouge durant l'opération.

4. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise murale de 110/120V. Le contour du bouton de démarrage START | OFF s'illuminera.

FONCTIONNEMENT DU MÉLANGEUR

5. Tournez le bouton de démarrage START | OFF à la vitesse désirée. Pour votre commodité, un guide sélecteur de vitesse est imprimé sur la base du récipient.
 6. Enfoncez le bouton de démarrage START | OFF. Si nécessaire, utilisez le couvercle interne transparent de 30 ml (1 oz) pour mesurer et ajouter des ingrédients durant le mélange. Retirez-le et n'ajoutez les ingrédients que lorsque les vitesses 1/MIX, 2/CHOP ou 3/BLEND sont sélectionnées. Si vous utilisez des vitesses plus élevées lorsque le récipient est rempli jusqu'à ou près de la ligne 'MAX', et qu'il contient des ingrédients chauds, arrêtez le Mélangeur avant d'ajouter les ingrédients.
- Concassez jusqu'à 12-14 cubes de glace (un bac à glace standard) à la fois. Le type de glaçons choisis affectera la consistance de la glace concassée. Pour obtenir une consistance de barbotine, pour les breuvages ou les cocktails, utilisez le réglage ICE et de gros glaçons durs et secs sortis directement du congélateur (22°F / -5.6°C ou moins). De petits glaçons mouillés ou chargés de bulles d'air donneront une consistance plus grossière, idéale pour y déposer les huîtres fraîches.

NOTE

Si vous sélectionnez la vitesse 1-5, le Mélangeur s'arrêtera après 60 secondes. Ce dispositif de sécurité prévient un traitement excessif. Si nécessaire, redémarrez le Mélangeur en enfonçant le bouton START | OFF.

En plus des 5 réglages de vitesse, le Mélangeur offre 3 réglages additionnels :

Réglages SMOOTHIE et ICE (Boisson fouettée et glace concassée)

- Ces cycles préprogrammés ajustent automatiquement le temps et la vitesse de mélange pour obtenir des résultats optimaux. Tournez le bouton START | OFF jusqu'aux réglages SMOOTHIE ou ICE et enfoncez-le pour démarrer. Le cycle préprogrammé débutera, puis s'arrêtera automatiquement. Vous pourrez noter un changement de vitesse à mi-temps, cela est normal.

Réglage PULSE (Pulsations)

- Pour traiter des ingrédients qui requièrent de brefs jets de puissance, comme les mélanges à consistance épaisse ou granuleuse, sélectionnez le réglage PULSE. Faites tourner le bouton de démarrage START | OFF jusqu'au réglage PULSE et enfoncez-le chaque fois que vous voudrez pulser.
7. Vous pouvez en tout temps cesser de mélanger en pressant le bouton de démarrage START | OFF une seconde fois. Abaissez le bras de verrouillage et assurez-vous que les lames sont complètement immobilisées avant de retirer le récipient du socle motorisé.

NOTE

Si nécessaire, éteignez le Mélangeur et assurez-vous que les lames sont complètement arrêtées avant d'utiliser une spatule en plastique pour remuer les ingrédients ou racler les parois du récipient. Remettez le couvercle avant de reprendre l'opération. N'utilisez pas d'ustensiles de métal, car ils pourraient endommager les lames ou le récipient du Mélangeur.

- Après chaque utilisation, retirez du récipient le système de lames muni du joint en silicone, puis retirez le joint de silicone. Lavez le récipient, le couvercle, le couvercle interne transparent, le joint amovible en silicone et le système de lames à l'eau chaude savonneuse ou dans le lave-vaisselle (voir Nettoyage du Mélangeur, page 107). Alternativement, remplissez immédiatement le récipient à moitié avec de l'eau chaude (non bouillante) et ajoutez 1-2 gouttes de détergent à lave-vaisselle. Placez le récipient sur le socle motorisé. Sélectionnez la vitesse 1/MIX et faites fonctionner le Mélangeur 10-20 secondes. Retirez le récipient et videz-le. Rincez-le à l'eau chaude jusqu'à ce qu'il soit propre.

Le Juice & Blend de Breville est muni d'un dispositif de sûreté qui vous protège contre les blessures corporelles ou les dommages pouvant être causés à l'appareil.

PROTECTION CONTRE LA SURCHARGE

Ce dispositif de sûreté protège le moteur contre la surcharge en cas de charges excessives.

Si cela se produit, le dispositif de protection contre la surcharge désactivera automatiquement le moteur. Débranchez alors l'appareil et enfoncez le bouton de REMISE À ZÉRO situé sous le socle motorisé. Cela réenclenchera la protection en cas de surcharge. Vous pourrez alors rebrancher l'appareil et reprendre l'utilisation.

PROTECTION CONTRE LA SURCHAUFFE

Ce dispositif de sûreté protège contre la surchauffe du moteur en cas de charges excessives.

Dans un tel cas, le contour du bouton de démarrage START | OFF clignotera en rouge et le dispositif de protection contre la surchauffe désactivera automatiquement le moteur. Débranchez alors l'appareil et laissez-le refroidir au moins 15 minutes. Puis rebranchez l'appareil et reprenez l'utilisation.

PROTECTION ÉLECTRONIQUE

Ce dispositif de protection désactivera automatiquement le moteur si ce dernier cale.

Si le moteur cale, le contour du bouton de démarrage START | OFF clignotera en rouge et le dispositif de protection électronique désactivera automatiquement le moteur. Dans un tel cas, débranchez l'appareil. Soit qu'une trop grande quantité d'aliments est traitée à la fois ou que les morceaux sont trop gros. Coupez-les en plus petits morceaux égaux et/ou traitez-les en portions réduites. Pour de meilleurs résultats, les morceaux d'aliments ne devraient pas excéder 2cm (3/4po). Rebranchez ensuite l'appareil et reprenez l'utilisation.

DÉMONTAGE

de votre Mélangeur de Breville

DÉMONTAGE DU MÉLANGEUR

1. Assurez-vous que le Mélangeur est éteint et débranché.
2. Abaissez le bras de verrouillage en le faisant surplomber les deux rainures latérales à la base du récipient du Mélangeur.



3. Retirez le Mélangeur du socle motorisé.
4. Retirez le système de lames du récipient (avec le joint en silicone encore en place) en le tournant vers la gauche. Le col en acier inoxydable du récipient n'est pas amovible.



NOTE

Si vous avez de la difficulté à retirer le système de lames, insérez l'outil prévu à cet effet dans la base du système de lames et tournez-le vers la gauche.



AVERTISSEMENT

Soyez prudent lorsque vous manipulez les lames, car elles sont très coupantes. Une manipulation inadéquate des lames peut causer des blessures.

5. Retirez le joint de silicone du système de lames.



NETTOYAGE

de votre Mélangeur de Breville

Assurez-vous que l'appareil est débranché avant de le nettoyer, le démonter, l'assembler ou le ranger. Abaissez le bras de verrouillage en le faisant surplomber les deux rainures latérales à la base du récipient.

1. Immédiatement après chaque utilisation, lavez le couvercle, le couvercle interne transparent, le joint amovible en silicone et le système de lames (voir Démontage du Mélangeur, page 105) à l'eau chaude savonneuse avec un chiffon doux. Pour vous débarrasser des odeurs fortes comme l'ail, le poisson ou certains légumes, faites tremper les pièces pendant 10 minutes dans l'eau chaude savonneuse. Lavez-les ensuite avec un détergent doux et une brosse de nettoyage. Rincez et asséchez correctement.

Alternativement:

- Remplissez immédiatement la moitié du récipient d'eau chaude (pas bouillante) et ajoutez 1-2 gouttes de détergent à lave-vaisselle. Placez le récipient sur le socle motorisé. Sélectionnez la vitesse 1/ MIX et faites fonctionner le Mélangeur durant 10-20 secondes. Retirez le récipient et videz le contenu. Rincez-le à l'eau chaude jusqu'à ce qu'il soit propre. Asséchez correctement.

OU

- Lavez immédiatement ces pièces dans le lave-vaisselle, au cycle normal. Retirez du récipient le système de lames muni du joint en silicone, puis retirez le joint de silicone et placez les deux pièces sur le plateau supérieur du lave-vaisselle, avec le couvercle et le couvercle interne transparent. Mettez le récipient à l'envers (avec le bec verseur vers le bas) pour éviter que les éléments chauffants du lave-vaisselle n'endommagent la base du récipient.



AVERTISSEMENT

Soyez prudent lorsque vous manipulez les lames, car elles sont très coupantes. Une manipulation inadéquates des lames peut causer des blessures.

2. Essuyez le socle motorisé avec un chiffon doux et bien assécher. N'utilisez pas de tampons à récurer ou de nettoyeurs abrasifs lorsque vous nettoyez le socle motorisé, car ces produits pourraient égratigner la surface. Essuyez l'excès de nourriture qui pourrait se loger sur le cordon d'alimentation.

TRUCS D'UTILISATION

pour votre Mélangeur de Breville

TRUCS D'UTILISATION

- Utilisez les vitesses 1-3 (MIX, CHOP et BLEND) pour émulsionner les mayonnaises, les vinaigrettes ou les marinades.
- Utilisez les vitesses 4-5 (LIQUIDY et PUREE) pour préparer les potages ou aérer les liquides.
- Utilisez le réglage SMOOTHIE pour préparer des breuvages contenant des ingrédients liquides et solides.
- Utilisez le réglage ICE pour concasser la glace. Traitez jusqu'à 12-14 cubes de glace à la fois (un bac à glace standard). Le type de glaçons choisis affectera la consistance de la glace concassée. Pour obtenir une consistance de barbotine, pour les breuvages ou les cocktails, utilisez de gros glaçons durs et secs sortis à peine du congélateur (22°F / -5.6°C ou moins). De petits glaçons mouillés ou chargés de bulles d'air donneront une consistance plus grossière, idéale pour y déposer les huîtres fraîches.
- Utilisez le réglage PULSE pour les aliments qui requièrent de brefs jets de puissance, comme pour hacher les noix.
- Utilisez le couvercle interne transparent de 30 ml (1 oz) pour mesurer et ajouter des ingrédients durant le mélange. Retirez-le et ajoutez les ingrédients aux vitesses 1/MIX, 2/CHOP ou 3/BLEND seulement. Si vous utilisez des vitesses plus élevées lorsque le récipient est rempli jusqu'à ou près de la ligne 'MAX', et qu'il contient des ingrédients chauds, arrêtez le Mélangeur avant d'ajouter les ingrédients.
- Assurez-vous que les aliments sont coupés en cubes égaux d'environ 2 cm (¾ po) pour obtenir un mélange homogène.
- Vous obtiendrez plus facilement de la purée faite d'aliments plus denses si le récipient n'est rempli qu'au quart ou à la moitié.
- Si vous utilisez des ingrédients de différentes textures, versez d'abord les ingrédients liquides dans le récipient avant d'y ajouter les solides, à moins qu'autrement spécifié dans la recette.
- N'utilisez pas le Mélangeur pour traiter des mélanges lourds et denses, comme la pâte ou les pommes de terre en purée. Des mélanges moins lourds mais denses peuvent être traités, selon la nature des aliments, mais pourraient activer un des dispositifs de protection, comme mesure de sécurité (voir en page 104). Pour cette raison, nous vous recommandons de traiter les mélanges lourds par intermittence, 30 secondes à la fois, en s'assurant d'éteindre le moteur entre chaque intervalle et de brasser les ingrédients avec une spatule de plastique. Pour les mélanges normaux, il est recommandé de traiter les aliments durant 1 minute à la fois afin de prévenir un mélange excessif.
- Ne faites pas fonctionner le Mélangeur sans le couvercle en place.
- Ne remplissez pas le récipient au-delà de la ligne 'MAX'. Lorsque le récipient aura été rempli jusqu'à ou près de la ligne 'MAX', placez une main sur le couvercle pour éviter le déplacement durant l'opération.
- Ne placez rien d'autre que des ingrédients liquides ou solides dans le Mélangeur lorsque le moteur est en marche.
- Ne mettez pas de liquides bouillants dans le récipient. Laissez-les tiédir légèrement. Sélectionnez d'abord la vitesse 1/MIX, puis augmentez à une vitesse plus élevée, si nécessaire.
- N'utilisez pas le récipient pour ranger de la nourriture.

GUIDE DE DÉPANNAGE

de votre Mélangeur de Breville

PROBLÈME	SOLUTION FACILE
<p>Le Mélangeur ne fonctionne pas ou s'éteint soudainement en cours de mélange</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez si la fiche est bien branchée dans la prise murale. • Branchez la fiche dans une prise murale indépendante. • Branchez la fiche dans une autre prise murale. • Réinitialisez le disjoncteur, si nécessaire. • Assurez-vous que l'indicateur du bouton START OFF est aligné directement sur la vitesse désirée. Le Mélangeur peut ralentir et s'arrêter automatiquement si l'indicateur n'est pas bien aligné. • Assurez-vous que le bras de verrouillage est en position verticale et bien sécurisé dans les deux rainures latérales à la base du récipient du Mélangeur (voir page 100). • La protection en cas de surcharge peut avoir automatiquement désactivé le moteur. Débranchez l'appareil et enfoncez le bouton de REMISE À ZÉRO situé sous le socle motorisé. Cela réenclenchera le dispositif de protection en cas de surcharge, vous permettant de rebrancher l'appareil et de reprendre l'utilisation normale (voir page 84). • La protection contre la surchauffe peut avoir automatiquement désactivé le moteur. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir au moins 15 minutes. Si le moteur n'est pas assez refroidi, il se désactivera encore. Après que l'appareil aura suffisamment refroidi, rebranchez-le et reprenez l'utilisation normale (voir page 84). • La protection électronique peut avoir automatiquement désactivé le moteur. Débranchez l'appareil. Soit qu'une trop grande quantité d'aliments est traitée à la fois ou que les morceaux sont trop gros. Retirez-en une certaine quantité, coupez-les en plus petits morceaux égaux et/ou traitez-les en portions réduites. Pour de meilleurs résultats, les aliments devraient être hachés en morceaux n'excédant pas 2cm (¾po). Rebranchez ensuite l'appareil et reprenez l'utilisation normale (voir page 84).

PROBLÈME	SOLUTION FACILE
Le moteur semble caler	<ul style="list-style-type: none"> • Un des dispositifs de protection sera activé si le moteur cale, dû à une surcharge ou à la surchauffe. Débranchez alors l'appareil. Soit que trop d'aliments sont traités à la fois ou qu'ils sont coupés en trop gros morceaux. Essayez d'en réduire la taille en les coupant en plus petits morceaux égaux et/ou traitez-les en portions réduites. Vous devrez peut-être retirer un peu d'ingrédients du récipient avant de rebrancher l'appareil et de reprendre l'utilisation normale (voir page 84).
Les aliments sont hachés inégalement	<ul style="list-style-type: none"> • Soit que trop d'aliments sont traités à la fois ou qu'ils sont coupés en trop gros morceaux. Coupez-les plus finement et/ou traitez-les en portions réduites. Pour de meilleurs résultats, hachez les aliments en morceaux égaux de 2 cm (¾ po) tout au plus.
Les aliments sont hachés trop fin ou de consistance aqueuse	<ul style="list-style-type: none"> • Les aliments ont été trop traités. Utilisez le réglage PULSE ou mélangez moins longtemps.
Les aliments collent aux lames	<ul style="list-style-type: none"> • Trop d'aliments ont été traités à la fois. Débranchez l'appareil et retirez un peu d'ingrédients avec une spatule de plastique avant de reprendre l'utilisation normale. • Les ingrédients traités sont très épais. Les mélanges plus consistants se traitent mieux si le récipient n'est rempli qu'au quart ou à la moitié. Vous devrez peut-être débrancher l'appareil et utilisez une spatule de plastique pour occasionnellement brasser le mélange ou racler les parois du récipient.
La glace n'est pas concassée comme il se doit	<ul style="list-style-type: none"> • Utilisez le réglage ICE pour concasser la glace. Traitez jusqu'à 12-14 cubes de glace à la fois (un bac à glace standard). Le type de glaçons choisis affectera la consistance de la glace concassée. Pour obtenir une consistance de barbotine, pour les breuvages ou les cocktails, utilisez de gros glaçons durs et secs sortis à peine du congélateur (22°F / -5,6°C ou moins). De petits glaçons mouillés ou chargés de bulles d'air donneront une consistance plus grossière, idéale pour y déposer les huîtres fraîches.

PROBLÈME	SOLUTION FACILE
<p>Le récipient coule</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Débranchez l'appareil avant de retirer le récipient du socle motorisé. Vérifiez si le joint amovible en silicone est bien attaché au le système de lames. Puis insérez le système de lames dans la base du dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit bien serré (voir Assemblage du Mélangeur, pages 99-100).
<p>Une mauvaise odeur se dégage du récipient</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pour se débarrasser des odeurs fortes, comme l'ail, le poisson ou certains légumes, démontez le récipient (voir Démontage du Mélangeur, page 105) et faites tremper les pièces durant 10 minutes dans l'eau chaude savonneuse. Lavez-les ensuite avec un détergent doux et une brosse de nettoyage. Rincez et asséchez correctement. • Assurez-vous de bien nettoyer le récipient après chaque utilisation (voir Nettoyage du Mélangeur, page 107).
<p>Le voyant rouge clignote</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Le dispositif de protection contre la surchauffe peut avoir désactivé automatiquement le moteur. Dans un tel cas, le contour du bouton de démarrage START OFF clignotera en rouge. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir au moins 15 minutes. Si l'appareil n'est pas suffisamment refroidi, le moteur se désactivera à nouveau. Après que l'appareil soit suffisamment refroidi, rebranchez-le et reprenez l'utilisation normale (voir page 84). • Le dispositif de protection électronique peut avoir désactivé automatiquement le moteur. Dans un tel cas, le contour du bouton de démarrage START OFF clignotera en rouge. Débranchez l'appareil. Soit qu'une trop grande quantité d'aliments est traitée à la fois ou que les morceaux sont trop gros. Retirez-en une certaine quantité, coupez-les en plus petits morceaux égaux et/ou traitez-les en portions réduites. Pour de meilleurs résultats, les aliments devraient être hachés en morceaux n'excédant pas 2cm (¾po). Rebranchez ensuite l'appareil et reprenez l'utilisation normale (voir page 84).
<p>Le Mélangeur s'arrête après 60 secondes</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Si vous sélectionnez la vitesse 1-5, le Mélangeur s'arrêtera après 60 secondes. Ce dispositif de sécurité prévient un traitement excessif. Si nécessaire, redémarrez le Mélangeur en enfonçant le bouton START OFF.

RECETTES

utilisant le Juice & Blend de Breville

RECETTES UTILISANT L'EXTRACTEUR DE JUS ET LE MÉLANGEUR – BOISSONS FOUETTÉES

BOISSON FOUETTÉE À L'ANANAS ET À LA MANGUE

4 portions

INGRÉDIENTS

- 250 g (8 oz) de morceaux d'ananas
- 2 oranges pelées, épépinées et coupées en deux
- 1 grosse mangue mûre, environ 375 g (12 oz) pelée, dénoyautée et coupée en cubes
- ½ banane mûre pelée et coupée en morceaux
- ½ tasse (125 ml / 4 oz) de lait ou de lait de soja
- 6 cubes de glace

MÉTHODE

1. En utilisant l'extracteur de jus, mettre les morceaux d'ananas et d'oranges dans le tube d'alimentation et en extraire le jus.
2. En utilisant le mélangeur, traiter le jus d'ananas/orange, les mangues, le lait, la banane et les cubes de glace environ 1 minute au réglage SMOOTHIE ou jusqu'à ce qu'à consistance onctueuse.
3. Verser le lait fouetté dans 4 verres refroidis. Servir immédiatement.

BOISSON FOUETTÉE À LA SALADE DE FRUITS

4 portions

INGRÉDIENTS

- 2 oranges pelées, épépinée et coupées en deux
- 1 melon d'eau de 500 g (1 lb) épépiné et coupé en cubes
- 250 g (8 oz) de cantaloup coupé en cubes
- 1 kiwi pelé et coupé en deux
- 16 raisins verts sans pépins
- 4 fraises mûres équeutées
- 6 cubes de glace

MÉTHODE

1. En utilisant l'extracteur de jus, mettre les oranges, le melon d'eau, le cantaloup et les raisins dans le tube d'alimentation et en extraire le jus.
2. En utilisant le mélangeur, traiter le jus de fruits, les fraises et la glace environ 1 minute au réglage SMOOTHIE ou jusqu'à consistance onctueuse.
3. Verser le lait fouetté dans 4 verres refroidis. Servir immédiatement.

BOISSON FOUETTÉE AUX BLEUETS ET À LA NOIX DE COCO

3 portions

INGRÉDIENTS

250 g (8 oz) de fraises mûres équeutées et coupées en deux

125 g (4 oz) de bleuets frais ou décongelés

½ banane mûre pelée et coupée grossièrement

½ tasse (235 g / 4 oz) de lait de coco

½ tasse (235 g / 4 oz) crème glacée à la noix de coco ou à la vanille

½ tasse (125 g / 4 oz) d'eau froide

6 cubes de glace

MÉTHODE

1. En utilisant l'extracteur de jus, mettre les fraises dans le tube d'alimentation en extraire le jus.
2. En utilisant le mélangeur, traiter le jus de fraises, les bleuets, la banane, le lait de coco, la crème glacée, l'eau et les cubes de glace environ 2 minutes à la vitesse 4/LIQUIFY ou jusqu'à consistance onctueuse.
3. Verser le lait fouetté dans 3 verres refroidis. Servir immédiatement.

NOTE

Le mélangeur s'éteindra automatiquement après 1 minute d'utilisation, afin de prévenir un mélange excessif. Pressez le bouton START | STOP pour réactiver le mélangeur et poursuivre pour un autre cycle d'une minute.

RECETTES UTILISANT L'EXTRACTEUR DE JUS ET LE MÉLANGEUR – COCKTAILS

MARTINI AU MELON D'EAU

CUBES DE GLACE AU MELON D'EAU

28 cubes

INGRÉDIENTS

1 melon d'eau de 500 g (1 lb) coupé en morceaux, épépiné et sans la peau

½ citron pelé et épépiné

MÉTHODE

1. En utilisant l'extracteur de jus, mettre le melon d'eau et le citron dans le tube d'alimentation et en extraire le jus.
2. Verser le jus dans un bac à glace. Congeler environ 3 à 4 heures.

MARTINI AU MELON D'EAU

1 portion

INGRÉDIENTS

7 cubes de glace au melon d'eau

2 mesures (60 ml / 2 oz) de vodka (optionnel)

1 c. à thé de jus de citron frais

Feuilles de menthe fraîche hachées, pour garnir

MÉTHODE

1. En utilisant le mélangeur, traiter les cubes de glace au melon d'eau, la vodka (optionnel) et le jus de citron environ 1 minute au réglage BLEND ou jusqu'à consistance de barbotine.
2. Servir immédiatement dans un verre très froid et garnir de menthe hachée et de quelques cubes de glace au melon d'eau.
- 3.

MARGARITA À LA POMME GRENADE ET AUX FRAISES

2 portions

INGRÉDIENTS

2 pommes grenade, coupées en 2 et égrenées pour avoir 250 g (8 oz) de pépins

250 g (8 oz) de fraises mûres équeutées

12 cubes de glace

4 mesures (125 ml / 4 oz) de tequila (optionnel)

2 mesures (60 ml / 2 oz) de triple sec (optionnel)

2 c. à thé de jus de lime sucré concentré

½ c. à thé de sucre fin

8 cubes de glace, pour servir

MÉTHODE

1. En utilisant l'extracteur de jus, mettre les pépins de pomme grenade et les fraises dans le tube d'alimentation et en extraire le jus.
2. En utilisant le mélangeur, traiter le jus de pommes grenade/fraises, les cubes de glace, la tequila (optionnel), le triple sec (optionnel), le jus de lime sucré concentré et le sucre environ 1 minute au réglage SMOOTHIE ou jusqu'à consistance homogène.
3. Verser le Margarita dans 2 verres refroidis, sur les cubes de glace. Servir immédiatement.

NOTE

Pour un Margarita frappé, mettre les cubes de glace dans le récipient avant de mélanger.

CONCASSÉ DE TOMATES ET VODKA (BLOODY MARY)

2 portions

CONCASSÉ DE TOMATES MAISON

INGRÉDIENTS

6 grosses tomates mûries sur pied (environ 685 g / 1½ lb), épépinées et coupées en quatre

1 c. à thé de sucre

Quelques gouttes de Tabasco

1 c. à thé de jus de citron frais

2 mesures (60 ml / 2 oz) de vodka (optionnel)

8 cubes de glace

Sel, au goût

2 quartiers de citron, pour servir

2 branches de céleri avec les feuilles, pour servi

MÉTHODE

1. En utilisant l'extracteur de jus, mettre les tomates dans le tube d'alimentation et en extraire le jus.
2. En utilisant le mélangeur, traiter le jus de tomates, le sucre, le Tabasco, le jus de citron, la vodka (optionnel) et les cubes de glace environ 1 minute au réglage SMOOTHIE ou jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé. Ajouter du sel, au goût.
3. Verser le Bloody Mary dans 2 verres refroidis et garnir de quartiers de citron et de branches de céleri. Servir immédiatement.

NOTE

Pour un goût plus piquant, ajouter du raifort et quelques gouttes de sauce Worcestershire avant de mélanger.

COLADA AUX FRAMBOISES

2 portions

INGRÉDIENTS

250 g (8 oz) de morceaux d'ananas

250 g (8 oz) de framboises décongelées

½ tasse (125 ml / 4 oz) de lait de coco

2 mesures de Malibu (60 ml / 2 oz) (optionnel)

8 cubes de glace

MÉTHODE

1. En utilisant l'extracteur de jus, mettre les ananas et les fraises dans le tube d'alimentation et en extraire le jus.
2. En utilisant le mélangeur, traiter le jus d'ananas/fraises, le lait de coco, le Malibu (optionnel) et les cubes de glace environ 1 minute au réglage SMOOTHIE ou jusqu'à consistance onctueuse.
3. Verser le Colada aux framboises dans 2 verres refroidis et servir immédiatement.

COCKTAIL ÉTAGÉ À LA MANGUE, FRAMBOISES ET POIRE

2 portions

Réaliser un cocktail à étage, ou à couches superposées (flotteur), utilise les différentes densités de liquides pour créer un éventail attrayant de couches de couleur. Préparer ces boissons est plus facile que vous ne le croyez: il suffit de connaître la densité spécifique de chaque ingrédient à traiter, et de les verser dans le bon ordre. Les boissons très sucrées et à faible teneur en alcool, comme les jus de fruits et les liqueurs à la crème, sont plus denses et doivent être versées en premier. Ceux qui contiennent moins d'eau et plus d'alcool, comme le rhum à 75% d'alcool en volume, seront versés par-dessus.

COUCHE DE MANGUE

INGRÉDIENTS

1 grosse mangue mûre (environ 375 g / 12 oz) pelée, dénoyautée et coupée en cubes

125 g (4 oz) de morceaux d'ananas (pour mocktail seulement)

2 mesures de Malibu (60 ml / 2 oz) (optionnel)

MÉTHODE

1. Pour la version mocktail de ce cocktail, en utilisant l'extracteur de jus, mettre les morceaux d'ananas dans le tube d'alimentation et en extraire le jus.
2. En utilisant le mélangeur, traiter le jus d'ananas et la mangue environ 1 minute au réglage PURÉE ou jusqu'à consistance onctueuse.

OU

3. Pour la version cocktail, en utilisant le mélangeur, traiter la mangue et le Malibu environ 1 minute au réglage 5/PURÉE ou jusqu'à consistance onctueuse.

COUCHE DE FRAMBOISES

INGRÉDIENTS

250 g (8 oz) de framboises décongelées

1 mesure (30 ml / 1 oz) de grenadine

2 mesures de crème de Cassis (60 ml / 2 oz) (optionnel)

MÉTHODE

1. En utilisant l'extracteur de jus, mettre les framboises dans le tube d'alimentation et en extraire le jus.
2. Mélanger le jus de framboises avec la grenadine et la crème de Cassis (optionnel).

COUCHE DE POIRE

INGRÉDIENTS

1 poire épépinée et coupée en deux

1 mesure de vodka (30 ml / 1 oz) (optionnel)

MÉTHODE

1. En utilisant l'extracteur de jus, mettre la poire dans le tube d'alimentation et en extraire le jus.
2. Pour la version mocktail, en utilisant le mélangeur, traiter le jus de poire avec les cubes de glace durant environ 1 minute à la vitesse 3/BLEND, ou jusqu'à consistance de barbotine.

OU

3. Pour la version cocktail, mélanger le jus de poire à la vodka.

PRÉPARATION DU COCKTAIL À LA MANGUE, AUX FRAMBOISES ET À LA POIRE

1. Verser le mélange de mangue dans un verre.
2. Y insérer une cuillère, le dos sur le dessus, le plus loin possible dans le verre, sans toutefois toucher à la couche de mangue, mais en rasant la paroi du verre.
3. Verser très délicatement la couche de framboises sur le dos de la cuillère pour qu'elle flotte sur la couche de mangue, en un filet lent et constant, pour éviter que les couches ne s'entremêlent.
4. Nettoyer la cuillère, puis répéter l'opération avec le jus de poire. Servir immédiatement.

SUCETTES DE YOGOURT À LA PÊCHE ET MANGUE

8 sucettes

INGRÉDIENTS

- 2 pêches mûres dénoyautées et coupées en deux
- 2 oranges pelées et coupées en deux
- 1 grosse mangue mûre (375 g / 12 oz) pelée, dénoyautée et coupée en cubes
- 4 c. à soupe (60 ml / 2 oz) de yogourt léger, à la pêche/mangue, ou yogourt de soya aux fruits
- 1 c. à soupe (15 ml / ½ oz) de miel

MÉTHODE

1. En utilisant l'extracteur de jus, mettre les pêches et les oranges dans le tube d'alimentation et en extraire le jus.
2. En utilisant le mélangeur, au réglage LIQUIFY, traiter le jus de pêches/oranges avec la mangue, le yogourt et le miel environ 1 minute ou jusqu'à consistance onctueuse.
3. Verser le mélange dans des moules à sucettes ou un bac à glace et faire congeler.

SOUPE À LA COURGE MUSQUÉE ET AUX POMMES

4 à 6 portions

INGRÉDIENTS

- 3-4 pommes Granny Smith moyennes, pelées, épépinées et coupées en deux
- 5 g (¼ oz) de gingembre frais pelé
- 1 c. à soupe (15 ml / ½ oz) d'huile d'olive
- 2 oignons moyens hachés
- 3 gousses d'ail écrasées
- ¼ - ½ c. à thé de poudre de chili
- 1 courge musquée de 500 g (1 lb) sans la peau, épépinée et coupée en cubes
- 1 pomme Gala pelée, épépinée et coupée en cubes
- 2 tasses (500 ml / 16 oz) de bouillon de légumes
- 2 c. à thé de jus de citron frais
- Sel et poivre au goût
- Crème sure légère
- Ciboulette hachée

MÉTHODE

1. En utilisant l'extracteur de jus, mettre les pommes Granny Smith et le gingembre dans le tube d'alimentation et en extraire le jus. Donne environ 1 tasse (250 ml / 8 oz) de jus de pommes.
2. Dans un grand poêlon, chauffer l'huile à feu élevé. Ajouter les oignons et faire revenir 3 à 4 minutes ou jusqu'à coloration. Ajouter l'ail et la poudre de chili et faire revenir 10 secondes. Ajouter la courge musquée et la pomme Gala et faire revenir 3 minutes. Y verser le jus de pomme et le bouillon de légumes, porter à ébullition et laisser mijoter sans couvercle jusqu'à ce que la courge et la pomme soient tendres, environ 25 à 30 minutes.

3. Laissez le mélange tiédir légèrement.
4. En utilisant le mélangeur, verser délicatement la soupe légèrement tiédie, en deux portions, dans le récipient. Au réglage 3/BLEND, traiter les ingrédients environ 2 minutes ou jusqu'à consistance onctueuse.
5. Retourner la soupe dans le poêlon, ajouter le jus de citron, saler et poivrer. Faire mijoter avant de servir. Garnir de crème sure et de ciboulette hachée et servir.

NOTE

Le mélangeur s'éteindra automatiquement après 1 minute d'utilisation, afin de prévenir un mélange excessif. Pressez le bouton START | STOP pour réactiver le mélangeur et poursuivre pour un autre cycle d'une minute.

JUS DE POMMES, CAROTTES ET CÉLERI

Environ 2 tasses

INGRÉDIENTS

- 4 petites pommes Granny Smith
- 3 carottes moyennes parées
- 4 branches de céleri parées

MÉTHODE

En utilisant l'extracteur de jus, mettre les pommes, les carottes et le céleri dans le tube d'alimentation et en extraire le jus. Servir immédiatement.

JUS DE TOMATES, CAROTTES, CÉLERI ET LIME

Environ 3 tasses

INGRÉDIENTS

- 2 tomates moyennes
- 1 grosse carotte parée
- 2 branches de céleri parées
- 1 lime pelée

MÉTHODE

En utilisant l'extracteur de jus, mettre les carottes, le céleri et la lime dans le tube d'alimentation et en extraire le jus. Servir immédiatement.

JUS DE CANTALOUPE, MENTHE ET MANGUE

Environ 2¼ tasses

INGRÉDIENTS

- ½ petit cantaloup pelé, épépiné et coupé en quartiers
- 3 feuilles de menthe fraîche
- 1 mangue coupée en deux, dénoyautée et pelée

MÉTHODE

Traiter le cantaloup, la menthe et la mangue en utilisant l'extracteur de jus. Servir immédiatement.

JUS DE TOMATES, CONCOMBRE, PERSIL ET CAROTTES

Environ 3 tasses

INGRÉDIENTS

- 3 tomates moyennes
- 1 gros concombre
- 1 gros bouquet de persil
- 3 carottes moyennes parées

MÉTHODE

En utilisant l'extracteur de jus, mettre les tomates, le concombre, le persil et les carottes dans le tube d'alimentation et en extraire le jus. Servir immédiatement.

JUS DE PATATE DOUCE, CÉLERI, GINGEMBRE ET ORANGES

Environ 3 tasses

INGRÉDIENTS

- 1 petite patate douce pelée et coupée en deux
- 4 branches de céleri parées
- 1 morceau de gingembre de 2,5 cm (1 po)
- 4 oranges pelées

MÉTHODE

En utilisant l'extracteur de jus, mettre la patate douce, le céleri, le gingembre et les oranges dans le tube d'alimentation et en extraire le jus. Servir immédiatement.

JUS DE PANAIS, CÉLERI ET POIRES

Environ 3 tasses

INGRÉDIENTS

- 2 panais, parés
- 4 branches de céleri parées
- 4 poires moyennes équeutées

MÉTHODE

En utilisant l'extracteur de jus, mettre les panais, le céleri et les poires dans le tube d'alimentation et en extraire le jus. Servir immédiatement.

JUS DE TOMATES, CAROTTES ET POIVRONS ROUGES

Environ 3 tasses

INGRÉDIENTS

- 2 petits poivrons rouges parés et égrenés
- 3 tomates moyennes
- 3 carottes parées
- 4 tiges de persil

MÉTHODE

En utilisant l'extracteur de jus, mettre les poivrons, les tomates, les carottes et le persil dans le tube d'alimentation et en extraire le jus. Servir immédiatement.

JUS DE MÛRES, POIRES ET PAMPLEMOUSSES

Environ 3 tasses

INGRÉDIENTS

- 225 g (¼ lb) de mûres
- 3 poires mûres
- 2 pamplemousses parés

MÉTHODE

En utilisant l'extracteur de jus, mettre les mûres, les poires et les pamplemousses dans le tube d'alimentation et en extraire le jus. Servir immédiatement.

JUS DE BETTERAVES, POMMES ET CÉLERI

Environ 2 tasses

INGRÉDIENTS

- 4 betteraves moyennes parées
- 2 pommes moyennes Granny Smith
- 4 branches de céleri

MÉTHODE

En utilisant l'extracteur de jus, mettre les betteraves, les pommes et le céleri dans le tube d'alimentation et en extraire le jus. Servir immédiatement.

JUS DE BLEUETS, MÛRES, FRAISES ET LIME

Environ 3½ tasses

INGRÉDIENTS

- 500 g (1 lb) de mûres
- 500 g (1 lb) de bleuets
- 500 g (1 lb) de fraises équeutées
- 1 lime

MÉTHODE

En utilisant l'extracteur de jus, mettre les bleuets, les mûres, les framboises et la lime dans le tube d'alimentation et en extraire le jus. Servir immédiatement.

JUS DE CONCOMBRE, CÉLERI, FENOUIL ET FÈVES GERMÉES

Environ 3 tasses

INGRÉDIENTS

- 1 gros concombre
- 3 branches de céleri
- 1 bulbe de fenouil paré
- 2 tasses de fèves germées

MÉTHODE

En utilisant l'extracteur de jus, mettre le concombre, le céleri, le fenouil et les fèves germées dans le tube d'alimentation et en extraire le jus. Servir immédiatement.

MOUSSEUX AUX ABRICOTS, POMMES ET POIRES

Environ 4 portions

INGRÉDIENTS

- 4 gros abricots coupés en deux et dénoyautés
- 4 petites pommes rouges
- 3 poires moyennes
- 250 ml (8 oz) d'eau minérale pétillante
- ½ tasse de glace concassée

MÉTHODE

1. En utilisant l'extracteur de jus, mettre les abricots, les pommes et les poires dans le tube d'alimentation.
2. Y ajouter l'eau minérale et la glace. Servir immédiatement.

GASPACHO

4 portions

INGRÉDIENTS

- 4 tomates moyennes
- 4 tiges de persil frais
- 1 grosse gousse d'ail pelée
- 1 petit oignon pelé et paré
- 2 carottes parées
- 2 branches de céleri
- 1 petit poivron rouge équeuté et égrené
- 1 concombre libanais
- 2 c. soupe de vinaigre de vin rouge
- Poivre noir fraîchement moulu
- 1 tasse de glace concassée
- 3 c. soupe de basilic frais haché

MÉTHODE

1. Traiter les tomates, le persil, l'ail, l'oignon, les carottes, le céleri, le poivron rouge et le concombre en utilisant l'extracteur de jus.
2. Ajouter le vinaigre et le poivre noir.
3. Disposer la glace concassée dans 4 bols à soupe. Y verser le jus, saupoudrer le basilic et servir immédiatement.

SOUPE AUX LÉGUMES ET AU BACON

4 portions

La pulpe résiduelle après l'extraction de jus de fruits ou de légumes est faite de fibres et de cellulose qui, comme le jus, contient des substances nutritives essentielles à une bonne alimentation. Cependant, comme le jus, la pulpe devrait être utilisée le même jour pour éviter la perte de vitamines. On peut

l'utiliser pour épaissir des plats mijotés ou des potages ou, dans le cas de la pulpe de fruits, en faire un dessert très simple en la mettant dans un bol, recouverte de meringue et cuite. Et pour une utilisation toute autre, la pulpe est un compost apprécié dans le jardin

INGRÉDIENTS

- 3 c. thé de beurre
- 1 oignon finement haché
- 1 os de jambon
- 350 g (12 oz) de pulpe de betterave égouttée et le jus réservé
- 40 g (1,5 oz) de pulpe de pomme de terre égouttée et le jus réservé
- 40 g (1,5 oz) de pulpe de carotte égouttée et le jus réservé
- 85 g (3 oz) de pulpe de tomate égouttée et le jus réservé
- 30 g (1 oz) de pulpe de chou égouttée et le jus réservé
- Les jus réservés, plus assez d'eau pour faire 2 litres
- 4 tranches de bacon hachées
- 1 c. soupe de jus de citron
- 1/2 tasse de crème sure

MÉTHODE

1. Dans une grande casserole, faire fondre le beurre et y ajouter l'oignon. Cuire à feu moyen de 2 à 3 minutes ou jusqu'à coloration.
2. Ajouter l'os de jambon, les pulpes de betterave, pomme de terre, carotte, tomate et chou, les jus réservés et l'eau, le bacon et le jus de citron.
3. Porter à ébullition, réduire le feu et laisser mijoter de 30 à 40 minutes.
4. Retirer l'os de jambon et le jeter. Émincer la viande et la remettre dans la casserole. Servir recouverte de crème sure.

MARGARITA

INGRÉDIENTS

- 60ml (¼) tasse de tequila
- (60ml (¼) tasse de cointreau
- (80ml (1/3) tasse de jus de lime
- 12 cubes de glace

MÉTHODE

1. Mettre la tequila, le cointreau, le jus de lime et les cubes de glace dans le mélangeur.
2. En utilisant la fonction ICE CRUSH ou la vitesse 2/CHOP, mélanger jusqu'à ce que la glace soit concassée et le mélange homogène.

Servir dans des verres givrés de sel.

DAIQUIRIS

RECETTE DE BASE :

INGRÉDIENTS

- Fruits (environ 1 tasse)
- 125ml (½ tasse) de boisson blanche (rhum blanc, vodka ou kirsch)
- 60ml (¼ tasse) de sirop blanc
- 1 tasse de glace

MÉTHODE

1. Placer tous les ingrédients dans le mélangeur.
2. En utilisant la fonction ICE ou la vitesse 2/CHOP, mélanger jusqu'à consistance onctueuse.

COCKTAIL SUNSET

INGRÉDIENTS

- 375 ml (1½ tasse) de vin Sauternes
- 2 tasses de poires congelées, pelées, équeutées et coupées en cubes
- 1 tasse d'abricots congelés, dénoyautés et coupés en cubes
- 1 c. à soupe de jus de citron

MÉTHODE

1. Mettre tous les ingrédients dans le mélangeur.
2. En utilisant la fonction ICE ou la vitesse 2/CHOP, mélanger jusqu'à consistance onctueuse..

PETIT CONSEIL : Le Sauternes est un vin sucré.

PETIT CONSEIL : Mettre les cubes de fruits dans un sac de plastique et les congeler.

PINA COLADA

INGRÉDIENTS

- 2 c. à soupe de rhum blanc
- 2 c. à soupe de crème de coco
- 2 c. à thé de sucre
- 190 ml (¾ tasse) de jus d'ananas non sucré
- 10 cubes de glace

MÉTHODE

1. Mettre tous les ingrédients dans le récipient du mélangeur.
2. En utilisant la fonction ICE ou la vitesse 2/CHOP, mélanger jusqu'à consistance onctueuse.

LAIT FRAPPÉ AUX FRUITS DE LA PASSION

INGRÉDIENTS

- 1 petit panier de fraises équeutées
- La pulpe de 4 fruits de la passion
- 500 ml (2 tasses) de lait froid
- 4 cuillerées de crème glacée aux fruits de la passion
- 2 c. à soupe de garniture aux fraises

MÉTHODE

1. Mettre les fraises dans le mélangeur.
2. Sélectionner la vitesse 2/CHOP et mélanger jusqu'à consistance de purée.
3. Ajouter la moitié de la pulpe des fruits de la passion, le lait et 2 cuillerées de crème glacée.
4. Sélectionner la vitesse 3/BLEND et mélanger jusqu'à consistance onctueuse et épaisse.
5. Verser dans 2 verres, recouvrir avec le reste de la crème glacée, de la pulpe des fruits de la passion et de la garniture aux fraises. Servir immédiatement.

BOISSON FRAPPÉE AU CHOCOLAT MALTÉ

INGRÉDIENTS

- 500 ml (2 tasses) de lait froid
- 3 c. à soupe de poudre de lait malté
- 4 cuillerées de crème glacée à la vanille
- 4 cuillerées de crème glacée au chocolat
- 4 c. à soupe de sauce caramel
- Copeaux de chocolat, en garniture (optionnel)

MÉTHODE

1. Mettre le lait, la poudre de chocolat malté et la crème glacée à la vanille dans le mélangeur.
2. Sélectionner la fonction SMOOTHIE et mélanger jusqu'à consistance homogène.
3. Verser dans 2 verres et ajouter la crème glacée au chocolat. Recouvrir de sauce caramel et garnir de copeaux de chocolat.

PESTO

INGRÉDIENTS

- 1 bouquet de feuilles de basilic
- 2 gousses d'ail
- 2 c. à soupe de jus de citron
- 125 g (4 oz) de noix de pin
- 125 ml (4 oz) d'huile d'olive
- 60 g (2 oz) de fromage parmesan râpé

MÉTHODE

1. Mettre tous les ingrédients dans le mélangeur.
2. Sélectionner la vitesse 2/CHOP et mélanger jusqu'à consistance onctueuse.
3. Transférer le mélange dans un bol de service. Réfrigérer jusqu'au moment de servir.
Servir accompagné de pain turc grillé.

MAYONNAISE

INGRÉDIENTS

- 2 jaunes d'œuf
- 1 c. à thé de moutarde sèche
- 1 c. à soupe de vinaigre
- Sel et poivre au goût
- 125 ml (½ tasse) d'huile végétale

MÉTHODE

1. Mettre les jaunes d'œuf, la moutarde, le vinaigre, le sel et le poivre dans le mélangeur.
2. Sélectionner la vitesse 1/MIX et mélanger 10 à 15 secondes jusqu'à consistance légère.
3. À la vitesse 3/BLEND, verser un filet d'huile par l'ouverture du couvercle. Mélanger jusqu'à consistance épaisse, environ 1 minute.

Variations de mayonnaise :

Aux framboises : remplacer 1 c. à soupe de vinaigre par 1 c. à soupe de vinaigre de framboise.

À l'ail : ajouter 2 gousses d'ail pelées et hachées au mélange de jaunes d'œuf.

Aux fines herbes : ajouter ½ tasse de fines herbes hachées (basilic, ciboulette, persil, thym) à la mayonnaise préparée.

SAUCE SATAY

INGRÉDIENTS

- 2 gousses d'ail pelées
- 1 petit oignon coupé en quartiers
- 2 c. à thé d'huile d'arachides
- ½ tasse d'arachides grillées
- 1 petit piment fort, coupé en deux et épépiné
- 2/3 tasse de jus de citron
- 1 c. à soupe de sauce soya
- 2 c. à soupe de lait de coco
- 1 c. à thé de cassonade

MÉTHODE

1. Mettre l'ail et l'oignon dans le mélangeur. PULSER pour bien hacher.
2. Chauffer l'huile d'arachides dans un poêlon et faire cuire le mélange d'ail et d'oignon jusqu'à coloration.
3. Ajouter le reste des ingrédients dans le mélangeur.
4. Sélectionner la vitesse 3/BLEND et mélanger jusqu'à consistance onctueuse.
5. Verser le mélange sur la mixture d'ail et d'oignon et réchauffer à feu lent. Servir immédiatement ou couvrir et garder au réfrigérateur.

TRUC: Si la sauce Satay devient trop épaisse, y ajouter un peu d'eau chaude

SOUPE WONTON

INGRÉDIENTS

- 4oz (125g) de viande de porc maigre, parée et hachée grossièrement
- 4oz (125g) de crevettes décortiquées
- 1 morceau de gingembre de 2,5 cm (1 po) pelé et tranché
- 1 c. à soupe de sauce soya
- ½ c. à thé de sel
- 1 gousse d'ail
- ¼ c. à thé d'huile de sésame
- 16 carrés de pâte à wonton
- 1 œuf de 2oz (60g) battu légèrement
- 4 tasses (1 litre) de bouillon de poulet
- 2 échalotes hachées finement

MÉTHODE

1. Mettre le porc, les crevettes, le gingembre, la sauce soya, le sel, l'ail et l'huile de sésame dans le mélangeur. PULSER jusqu'à la consistance d'une pâte onctueuse.
2. Déposer 1 c. à thé du mélange au centre de la pâte wonton et badigeonner les bords contigus avec l'œuf battu. Plier la pâte en deux pour former un triangle, en pressant et en scellant bien. Badigeonner les deux côtés du triangle avec l'œuf, les ramener ensemble et presser pour sceller.
3. Laisser tomber les pâtes à wonton dans l'eau bouillante salée et cuire 10 minutes.
4. Pendant ce temps, dans une casserole, amener le bouillon de poulet à ébullition, réduire le feu et laisser mijoter 2-3 minutes.
5. Retirer les pâtes à wonton de l'eau bouillante, en placer quatre dans quatre bols individuels et y verser le bouillon de poulet. Garnir d'échalotes hachées.

SOUPE AU MAÏS SUCRÉ ET AU BACON

INGRÉDIENTS

- 1 c. à soupe d'huile
- 1 oignon haché
- 4 gousses d'ail pelées et écrasées
- 2 c. à thé de poudre de coriandre
- 1 c. à thé d'épices Cajun
- 2 tasses de grains de maïs décongelés
- 3 tasses (750ml) de bouillon de poulet
- 1 tasse (250ml) de lait
- 3 tranches de bacon hachées
- ½ tasse (125ml) de crème
- 2 c. à soupe de ciboulette hachée

MÉTHODE

1. Dans une grande casserole, chauffer l'huile et ajouter l'oignon, l'ail, la coriandre et les épices Cajun.
2. Cuire à couvert à feu moyen, en brassant constamment jusqu'à ce que l'oignon soit tendre. Ajouter le maïs, le bouillon et le lait. Porter à ébullition, réduire le feu et laisser mijoter à couvert 30 minutes.
3. Laissez le mélange tiédir légèrement.
4. Cuire le bacon séparément jusqu'à ce qu'il soit croustillant, et l'égoutter sur du papier essuie-tout.
5. Laisser refroidir le mélange et le bacon.
6. Transférer le mélange en deux portions dans le mélangeur. Sélectionner la vitesse 5/PURÉE et mélanger jusqu'à consistance onctueuse.
7. Retourner la soupe dans la casserole, ajouter la crème, le bacon et la ciboulette et réchauffer. Servir immédiatement.

SOUPE AUX TOMATES AIGRE DOUCE

INGRÉDIENTS

- 1 c. à soupe d'huile
- 2 gousses d'ail écrasées
- 2 poireaux tranchés
- 2 boîtes de tomates écrasées
- 2 c. à thé de concentré de bouillon de poulet
- 1 c. à soupe de pâte de tomate
- 2 c. à thé de cassonade
- 1 feuille de laurier
- ¼ c. à thé de thym séché
- 1 c. à thé de menthe fraîche hachée
- 1 c. à thé de coriandre fraîche hachée
- ¼ c. à thé de clous de girofle en poudre
- Pincée de poivre de Cayenne
- 2 c. à soupe de persil frais haché

MÉTHODE

1. Dans une grande casserole, chauffer l'huile et y ajouter l'ail et les poireaux. Cuire à feu moyen 2-3 minutes ou jusqu'à ce que les poireaux soient tendres.
2. Mélanger les tomates, la poudre de bouillon de poulet, la pâte de tomate, la cassonade, la feuille de laurier, le thym, la menthe, la coriandre, les clous et le poivre de Cayenne.
3. Incorporer au mélange de poireaux et amener à ébullition. Réduire le feu et laisser mijoter à découvert 20 minutes ou jusqu'à ce que le liquide soit réduit du tiers.
4. Laisser le mélange tiédir légèrement.
5. Transférer le tout en deux portions dans le mélangeur.
6. Sélectionner la vitesse 5/PURÉE et mélanger jusqu'à consistance onctueuse.
7. À la louche, mettre la soupe dans les bols, saupoudrer de persil et servir immédiatement.

GALETTES DE POISSON THAÏLANDAISES

INGRÉDIENTS

- 1 petit oignon coupé en quartiers
- 2 gousses d'ail pelées
- 2 tranches épaisses de gingembre pelé
- 2 piments rouges
- 1 morceau de citronnelle de 2,5 cm (1 po)
- 6 feuilles de kaffir lime
- ¼ de bouquet de coriandre haché grossièrement
- 12oz (350g) de filets de poisson blanc sans arêtes, coupés en cubes
- 1 œuf de 2oz (60g)
- 2 c. à soupe d'eau
- 1 c. à soupe de sauce de poisson
- 8 fèves vertes, tranchées
- Huile de friture

MÉTHODE

1. Mettre tous les ingrédients, sauf l'huile, dans le mélangeur. PULSER pour bien mélanger.
 2. Retirer le mélange du récipient et façonner 24 galettes de poisson.
 3. Couvrir et laisser refroidir 30 minutes.
 4. Dans un grand poêlon, faire chauffer l'huile et cuire les galettes à feu moyen jusqu'à coloration de chaque côté et cuisson complète, environ 10 minutes.
- Servir avec une sauce au concombre faite de ¼ de tasse de miel chaud, 1 c. à soupe de jus de lime et 1 c. à soupe de concombre pelé et haché finement.

PÂTE DE CARI THAÏLANDAISE VERTE

INGRÉDIENTS

- 4 gros piments verts, équeutés et hachés grossièrement
- 1 c. à thé de grains de poivre noir
- 1 oignon haché grossièrement
- 2 gousses d'ail
- 1 bouquet de coriandre, avec la tige, lavé et haché
- 1 tige de citronnelle parée et tranchée finement (ou 2 c. à thé de zeste de citron haché)
- 1 c. à thé de sel
- 2 c. à thé de poudre de coriandre
- 1 c. à thé de poudre de cumin
- 2 c. à thé de pâte de crevettes
- 1 c. à thé de curcuma
- 250 ml (1 tasse) d'huile

MÉTHODE

1. Mettre tous les ingrédients dans le mélangeur.
2. Sélectionner la vitesse 3/BLEND et mélanger jusqu'à consistance d'une pâte onctueuse.

Cette pâte de cari accompagne bien la volaille. Prévoir 2 c. à soupe de pâte pour 500 g (1 lb) de volaille.

TRUC: Racler les parois du récipient avec une spatule et ajouter un peu d'huile ou 1 c. à soupe d'eau, si nécessaire.

TRUC: Conserver la pâte de cari au réfrigérateur, dans un contenant hermétique.

BURGERS À L'AGNEAU

INGRÉDIENTS

- 1 c. à soupe d'herbes fraîches (persil, coriandre ou romarin)
- 1 tranche de pain sans la croûte
- ½ petit oignon coupé en quartiers
- 250 g (8 oz) d'agneau paré et coupé en cubes
- 1 c. à soupe de sauce à la menthe
- Sel et poivre au goût

MÉTHODE

1. Mettre tous les ingrédients dans le mélangeur.
2. Sélectionner la vitesse 2/CHOP et bien mélanger.
3. Façonner 3-4 boulettes de viande, couvrir et réfrigérer 20-30 minutes.
4. Cuire les burgers sur un gril préchauffé ou dans un poêlon, 5 minutes de chaque côté ou jusqu'à cuisson complète.

CRÊPES AUX PETITS FRUITS

INGRÉDIENTS

- 2 œufs de 2oz (60g)
- 1 tasse (250ml) de lait
- 1 c. à soupe de beurre, fondu
- 1 tasse de farine
- 2 c. à thé de sucre super fin
- ¼ tasse (60ml) de sucre super fin, en supplément
- ¼ tasse (60ml) d'eau
- 8oz (250g) de petits fruits (fraises, framboises, bleuets), lavés et équeutés

MÉTHODE

1. Mettre les œufs, le lait, le beurre, la farine et le sucre dans le mélangeur.
 2. Sélectionner la vitesse 3/BLEND et mélanger jusqu'à consistance onctueuse. Laisser reposer 1 heure.
 3. Préchauffer un petit poêlon antiadhésif ou une crêpière. Verser ¼ tasse de la pâte dans le poêlon et le faire pivoter pour bien étaler la pâte. Cuire à feu moyen jusqu'à ce que le dessous de la crêpe soit doré, environ 1 minute. La tourner et cuire l'autre côté. Retirer la crêpe du poêlon et réserver. Répéter l'opération avec le reste de la pâte, en empilant les crêpes séparées d'un papier ciré. Réserver.
 4. Pour faire la sauce aux petits fruits, dissoudre le sucre supplémentaire et l'eau dans une petite casserole. Ajouter les fruits et cuire jusqu'à tendreté. Laisser tiédir.
 5. Transférer le mélange tiédi dans le mélangeur.
 6. Mélanger à la vitesse 1/MIX jusqu'à consistance onctueuse.
 7. Plier les crêpes en quatre et les empiler dans un plat à l'épreuve de la chaleur. Recouvrir de sauce et cuire au four à 400°F (200°C) pour 10-15 minutes.
- Servir avec de la crème glacé à la vanille.

TRUC: On peut ajouter quelques gouttes de Brandy à la sauce, si désiré.

GÂTEAU AU FROMAGE AVEC PURÉE DE FRAMBOISES

INGRÉDIENTS

- 8oz (250g) de biscuits sucrés, brisés en morceaux
- 4oz (125g) de beurre fondu
- 8oz (250g) de fromage à la crème, coupé en cubes et ramolli
- 1 boîte de lait condensé sucré
- ½ tasse (125ml) de crème
- 1 c. à soupe de zeste de citron
- tasse de jus de citron
- 1 petit panier de framboises lavées

MÉTHODE

1. Mettre les biscuits dans le mélangeur.
2. Sélectionner la vitesse 2/CHOP et mélanger jusqu'à consistance fine. Ajouter le beurre fondu et continuer de mélanger jusqu'à consistance homogène.
3. Presser le mélange au fond et sur la paroi d'un moule à charnière graissé de 20 cm (8 po). Réfrigérer jusqu'à consistance ferme.
4. Mettre le fromage à la crème, le lait condensé, la crème, le zeste et le jus de citron dans le récipient du mélangeur.
5. Mélanger à la vitesse 3/BLEND jusqu'à consistance onctueuse.
6. Verser dans la croûte, couvrir et réfrigérer au moins 24 heures avant de servir.
7. Mettre les framboises dans le mélangeur.
8. Mélanger à la vitesse 1/MIX jusqu'à consistance onctueuse. Ajouter du sucre à glacer, au goût.

Servir le gâteau avec de la crème fouettée et la purée de framboises.

CRÈME FOUETTÉE

INGRÉDIENTS

- 1 tasse de crème à fouetter

MÉTHODE

1. Mettre la crème dans le mélangeur,.
2. Sélectionner la vitesse 1/MIX et mélanger environ 20 secondes. Vérifier la consistance et prolonger en pulsant à quelques reprises, si nécessaire. Ne pas trop mélanger.

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Sous réserve des conditions décrites ci-dessous, HWI Breville® garantit pendant une période d'un an de la date d'achat que cet appareil ne présente aucun défaut de matériel ou de fabrication. Cette garantie ne couvre pas les dommages à l'appareil ou à quelqu'une de ses pièces causés par l'abus, la mauvaise utilisation, la négligence et l'usure normale de l'appareil, y compris les dommages causés par une utilisation autre que celles prévues dans le livret d'instructions, incluant l'utilisation de courant électrique ou de voltage autres que ceux décrits sur le produit, ou en omettant de respecter les directives de sécurité, de fonctionnement, de soin ou de nettoyage de l'appareil, ou lors d'une modification ou d'une réparation non autorisée par HWI Breville®. Si applicable, cette garantie couvrira la réparation et/ou le remplacement d'un produit défectueux, à la discrétion de HWI Breville®.

TERME DE GARANTIE

La garantie est en vigueur pendant un an de la date de l'achat original par le consommateur, et ne s'applique pas aux achats faits par des détaillants ou des distributeurs, ou pour une utilisation commerciale. Si un produit de remplacement est acheminé, il portera la garantie restante du produit original.

Veuillez contacter notre Centre de service à la clientèle à www.Breville.com ou appeler le numéro sans frais ci-dessous pour toute information concernant la réparation et/ou le remplacement de l'appareil, advenant qu'un défaut couvert par la garantie survienne à l'intérieur de la période de garantie d'un an.

CONDITIONS:

Pour avoir droit à cette garantie, le consommateur doit avoir acheté l'appareil Breville® d'un "détaillant autorisé" et devra fournir la preuve que le produit a été acheté durant la période d'un an précédant toute réclamation en vertu de la garantie. L'enregistrement du produit chez HWI Breville®, bien qu'apprécié, n'est pas requis et ne peut remplacer la preuve d'achat.

DÉNÉGATION:

Cette garantie couvre la réparation et/ou le remplacement de produits. HWI Breville® décline expressément toute responsabilité quant aux dommages pouvant résulter des pertes incidentes causées par l'utilisation de cet appareil. Certains états ou provinces ne permettent pas cette exclusion ou limitation pour dommages accessoires ou indirects. La présente dénégation peut donc ne pas s'appliquer à vous.

Aptitude et qualité marchande: toute garantie de qualité marchande ou d'aptitude relativement à ce produit est également limitée à la garantie limitée d'un an. Les garanties stipulées aux présentes sont exclusives et aucune autre garantie, expresse ou tacite, n'est faite par HWI Breville® ou autorisée à être faite relativement au produit.

Si l'appareil devient défectueux durant la période de garantie, ne le retournez pas au magasin. Veuillez nous visiter en ligne à www.Breville.com ou:

Numéro sans frais:

ÉTATS-UNIS: 1-866-BREVILLE (1-866-273-8455)

CANADA: 1-866-BREVILLE (1-866-273-8455)

Courriel:

ÉTATS-UNIS: AskUs@BrevilleUSA.com

CANADA: AskUs@Breville.ca

Breville®

Breville Customer Service Center

US Customers

Mail: Breville USA
19400 S.Western Ave
Torrance CA
CA 90501-1119

Phone: Customer Service
1 (866) BREVILLE

Email: Customer Service:
askus@brevilleusa.com

Canada Customers

Mail: Breville Canada
2555, Avenue de l'Aviation
Pointe-Claire (Montreal
Quebec H9P 2Z2

Phone: Customer Service
1 (866) BREVILLE

Email: Customer Service:
askus@breville.ca

www.breville.com

Breville is a registered trademark of Breville Pty Ltd. A.B.N. 98 000 092 928.
Copyright Breville Pty Ltd 2010.

Due to continued product improvement, the products illustrated/photographed
in this brochure may vary slightly from the actual product.

Model BJB840XL Issue NA - D10